



ARTE CISORIA



Don Enrique de Villena.

ARTE
CISORIA

DE

D. ENRIQUE DE VILLENA

CON VARIOS ESTUDIOS SOBRE SU VIDA Y OBRAS
Y MUCHAS NOTAS Y APÉNDICES, POR

FELIPE-BENICIO NAVARRO



MADRID — MURILLO, ALCALÁ, 7. | BARCELONA — VERDAGUER, RAMBLA, 5.

RAZONAMIENTOS
HISTÓRICO-LITERARIOS.

Num. 16.

EJEMPLAR IMPRESO

Y EXORNADO PARA EL SUBSCRIPTOR

SR. D. JUAN JOSÉ BUENO.



I.

INTRODUCCION.



NTIGUA es en España la aficion á facilitar el conocimiento y el estudio de los monumentos literarios que los pasados siglos nos legaron y no puede negarse que es una de las que mas legítimos y honrosos móviles reconocen. El interés que el idioma castellano inspira desde su nacimiento, va tan estrechamente unido al de la revuelta historia de la reconstitucion del país, en los siglos medios; reflėjanse tan al vivo en el lenguaje las vicisitudes porque pasó aquella encarnizada lucha de dos razas, que se dispu-

taban palmo á palmo la tierra que pisaban, que no puede prescindirse de asignarle en la epopeya una parte directa y casi subjetiva. Agréguese á esto el atractivo de las muchas concepciones notables en variados ramos del saber ó del sentir, á que la lengua de Castilla dió, en el albor de su metamórfosis, forma y vida; y que la lucha que en su gestacion sostenia, apénas desechada la ya corrompida envoltura de aquel espléndido lenguaje que emplearon Ciceron y Virgilio, con los allegadizos idiomas, dialectos y algarabías, que vinieron á contacto en torno á los muros de Toledo subyugada, reflejándose en los amarillentos fólios de los códices que por ventura han llegado hasta nosotros, nos hace ver entre sus estraños caractéres tantas generaciones, tantas razas, tanta trajedia, como se contiene en ese poema de inagotable interés que se llama historia de la Edad-Media. Y si es interesante la historia de la infancia de un idioma, ¿cuánto no va creciendo ese interés á medida que avanza y entrando en la pubertad, camina rápidamente hácia la plenitud de su desarrollo? El siglo XII y la primera mitad del XIII pueden considerarse como el período de incubacion del idioma castellano, quien recibiendo del Sabio Rey Alfonso el Décimo potente empuje, llega á fines del XIV con todo el vigor y la sávia que anuncian la proximidad del último período de evolucion, al que se acerca con la rapidez que esta se realiza en los paises meridionales; y bien puede decirse que á prin-

cipios del XVI aparecen ya los primeros precursores de Cervantes, como lo atestiguan, entre otras pruebas, relaciones manuscritas de algunas campañas de Cárlos V, las cuales pueden tenerse ya por modelos de lenguaje.

Al primer tercio del siglo XIV y á una época por demás interesante, para el estudio del castellano, pertenece la obra que damos á la estampa. A hacerlo nos movió el deseo de sacarla del olvido y oscuridad en que yace, hoy que el género de los asuntos á que pertenece el del *Arte cisoria* y el conocimiento exacto, detallado y sobre bases auténticas, de las costumbres de otras edades son objeto de especial atencion, no ya tan solo de los eruditos sino del público en general. Demás de esto, el ilustre don Enrique de Villena es tan poco conocido por sí y por sus obras, que hasta en las mas modernas de literatura, con alguna solitaria escepcion, se incurre en numerosos é injustificables errores, al tratar de él.

No ha faltado quien motejase á don Enrique de Villena de afeminado y le censurase porque tratára con cuerdo raciocinio, del buen órden y policía que debe observarse en la mesa de los reyes y magnates, pretendiendo encontrar en este hecho un indicio de perversion moral, nada ménos, para la época en que el libro se escribió.

Los que han incurrido en esta vulgaridad no tuvieron presente que desde las épocas mas remotas, y en todas ellas, ha habido diligentes escritores, en muchas obras acreditados, que dedicaron parte de sus desvelos, de

sus conocimientos y de su anhelo por el progreso, á perfeccionar las formas con que el hombre atiende á satisfacer la imprescindible necesidad de su nutricion. Harto conocido es el esmero con que los griegos y romanos se ocuparon de todo lo relativo, no solo á la *rê coquinaria*, sino al arte de trinchar de que tuvieron cátedras públicas, como nos dicen varios de sus poetas, entre ellos Juvenal; así como la seriedad con que Ciceron y otros muchos clásicos se ocuparon de estas materias.

¿Cómo olvidaron al afear que don Enrique así lo hiciese tambien, por cierto con un alto criterio filosófico, que el Eclesiastes, San Bernardo, San Isidoro, San Vicente Ferrer y otros muchos santos varones hicieron lo propio con gran reflexion y detenimiento? ¿Que el sabio Rey don Alfonso X desciende hasta los menores detalles en la 5.ª ley del tit. 7.º de su Part. II, dedicada á dar reglas para la mejor educacion de los hijos de los reyes: que su sucesor don Alfonso el XI prescribe minuciosamente en las leyes de la *Orden de la Vanda* la manera como deben comer y beber los caballeros de esta órden; que don Alfonso de Cartagena explanó aún este punto en su célebre *Doctrinal*, copiando acaso las *Leyes de caballería* de Berenguer de Puig; que don Pedro IV de Aragon aplicó á su reino las *Ordenaciones* de la Casa Real de Mallorca, extendiéndose en lo relativo á la manera de servir y trinchar en su mesa, con especial cuidado; que Felipe II mandó reunir en un

libro todo lo relativo al servicio del príncipe don Juan hijo de los Reyes Católicos, con arreglo á cuyo sistema quiso Cárlos I, en un principio, que se estableciese la casa de su hijo; que posteriormente, enfin, se reunió en un cuerpo todo lo relativo á la etiqueta de la casa de Austria?

No hay que tener pues como indicio de decadencia moral de una sociedad, como quieren suponer esos mal pergeñados Aristarcos, lo que en todas épocas ha sido aspiracion á la mayor perfeccion de formas en uno de los actos mas importantes de la vida, del que depende la salud, en primer término, y en el que debe observarse aquella compostura y templanza tan recomendadas por escritores sagrados y profanos de todos tiempos, asi para los grandes como para los pequeños de la tierra.

Desde el Espíritu Santo hasta el autor de *El Hombre fino*, están del lado de don Enrique de Villena cuantos han tenido sentimiento y conciencia de la compostura y pulcritud en la mesa y en contra de los, por fortuna raros, aficionados á la primitiva y selvática sencillez del hombre prehistórico. A que aumente el número de aquellos y á que disminuya el de estos aspiramos al hacer esta edicion.

Al tratar de las obras de don Enrique nos ocuparemos del *Arte cisoria*, considerándola en su esencia literaria; ahora solo nos proponemos describir el códice que la contiene, existente en la Real Biblioteca Escurialense,

único que se conozca y la primera edicion, única tambien, que de él se hizo en el siglo pasado.

Contiénese en un volúmen bien conservado á pesar de haber empezado á sufrir los estragos del incendio que destruyó una gran parte del Monasterio y muchos manuscritos en 1671. Su tamaño es un 8º pequeño: diez y siete centímetros por trece; está escrito en papel, en letra de principios del siglo xv, bastante clara, sin adorno alguno y con las iniciales y rúbricas de los capitulos con tinta roja, comprendiendo ochenta y siete fólios útiles, de los cuales, hay tres que no pertenecen al tratado. Lleva primitivos dibujos á pluma que representan los diversos instrumentos que en él se describen. La letra es de pendolista de oficio ó *escriuano*, menos la salutacion de costumbre que va al final y dice: *finito lybro rredatur laus et onor dno deo amen.* Esta es de mano menos cuidadosa y ofrece palpablemente la diferencia que existia en esta como en todas épocas entre la letra de los pendolistas y la de los que no lo eran, por lo que no nos parece muy aventurado suponer que sea del mismo autor y como una especie de firma suya.

Falta al tratado un fólio al final del capítulo XIX que en la edicion de 1766 se procuró suplir, en extracto, imitando con bastante acierto el estilo y formas del original y procurando continuar el discurso del texto. Al fol. 84 v.º termina el tratado del *Arte* y al 85 v.º se encuentra el principio de lo que allí dice ser los proverbios de Salomon.

Los fólios 86 y el 87 r.º contienen unas como glosas del libro, en letra *procesada* del siglo xv, de leccion sumamente dificultosa. Falta á estos últimos tres fólios la parte inferior, por lo que no es posible completar el sentido de muchas frases. Todos los del códice están más ó ménos manchados en su ángulo inferior junto al lomo y muchos de los primeros tienen chamuscado el márgen, algunos casi hasta la mitad de la página, en alto y frisando con el texto.

Está encuadernado este códice en cuero azul oscuro, del mas fino; el lomo con nervios sencillos entre filetes dorados y el tejuelo: VILLEÑA. ARTE CISORIA, en versalitas modernas, de oro tambien; las tapas llevan cuadro dorado de doble filete y una gran cartela que ocupa toda su estension; es de un gusto barroco, Luis XVI, y la tapa de la portada con un escudoen el centro, que encierra la parrilla y la corona real, al timbre; leyéndose á un lado en un detalle del adorno: *Blum. Paris.* Todo impreso en oro fino. Los cantos con rueda de círculos concéntricos y hojas alternadas, y los contra-cantos de rueda de perlas y rombos, todo dorado. Las contra-tapas y guardas, de papel jaspeado de rojo y blanco y las contraguardas de papel blanco.

Dióse á la estampa por primera vez esta obra en 1766 en casa de Antonio Marin, en Madrid, y publicóla á sus expensas la Real Biblioteca de San Lorenzo, en donde se guarda este códice desde la época de la fundacion, pues acaso perteneció á don Diego Hurta-

do de Mendoza y la librería de este, comprada por Felipe II á los herederos de aquel célebre escritor y diplomático, fué, con la de este rey, uno de los primeros fundamentos de la renombrada Biblioteca Escurialense. Hízose esta edicion con gran diligencia y esmero; mas la falta de conocimientos paleográficos, por un lado, y por el otro el malhadado afan de alterar la ortografía y aún enmendar el estilo fueron causa de que la reproduccion saliese plagada de errores numerosos y graves [1] y con el carácter original enteramente variado en la forma y á veces en el fondo.

Hízose en cuarto marquilla, papel fuerte y todas las páginas con orla de doble filete, alguna peana y tal cual friso, todo de gusto de la época. La portada, que lleva orla de adorno, dice así:

«Arte cisoria ó tratado del Arte del Cortar del cuchillo que escrivió don Henrique de Aragon, Marques de Villena: la da á luz, con licencia del Rey nuestro Señor, la Bibliotheca Real de San Lorenzo del Escorial.—En Madrid en la Oficina de Antonio Marin. Año de 1766.» Un sucinto prólogo y un breve resúmen de la vida del autor, ocupan las nueve primeras hojas, viniendo luego el texto, que comprende 97 páginas, escuetamente reproducido y sin nota ni apéndice ninguno, faltando además el contenido de los tres últi-

1 Es frecuente leer en la edicion alteraciones como estas: agregado por agregaron; lengua por luenga; buenos por bienes, etc.

mos fólios del códice. La encuadernacion es ordinaria y nada ofrece de particular.

Posee la Biblioteca escurialense dos ejemplares que solo difieren en el papel, que es como avitelado en uno de ellos. Debió hacerse corta tirada, pues ya á principios del siglo era libro raro. Hoy solo tenemos noticia de estos de la Biblioteca Escurialense, de tres incompletos que posee la Nacional, uno de los cuales se completó supliendo las muchas hojas que faltaban con otras manuscritas y de otro existente en la Biblioteca patrimonial de S. M.

La presente reproduccion se ha hecho con estricta sujecion al original, tanto en la parte ortográfica, como en la de redaccion, y sin mas alteracion, que el desarollo de las abreviaturas y la puntuacion dentro de los párrafos y períodos. Por lo demás en el *Apéndice* encontrará el lector algunas notas sobre diversos puntos relativos al lenguaje escrito y á la pronunciacion en el siglo xv. Así mismo, siendo poco conocidas algunas de las costumbres á que en el tratado se hace referencia y estando en igual caso muchas palabras, ya castellanas, ya importadas de Cataluña por don Enrique ó por otros escritores que le antecedieron, hemos creido necesario dar cierta extension á las notas que de uno y otro punto tratan, siquiera nos expongamos á que se nos tache de demasiado nimios.

II

DON ENRIQUE DE VILLENA. [1]

NACIÓ el autor del *Arte Cisoria* en el año 1384 y en tan ilustre cuna, que por ambas ramas procedia de estirpe régia, perteneciendo á la casa real de Castilla por su madre doña Juana, hija bastarda de Enrique II, habida en una ilustre señora del linaje de los Iñiguez de Vega; y por su padre, directamente descendiendo de don Jaime II de Aragon su tatarabuelo. El infante don Pedro, conde de Ampurias y Ribagorza, hijo segundo de este rey, fué padre de don Alfonso, quien llegó á ser primer Condestable de Castilla, primero

1 Véase la nota sobre el marquesado de Villena, donde se esplica la razon de que le conservemos este apellido.

y único Marqués de Villena en este reino; duque de Gandía, conde de Denia y Ribagorza en Aragon, y tan célebre en la guerra y la política, como su nieto lo fué en las letras. Naciéronle á este don Alfonso dos hijos, sin estar casado; el segundo, don Pedro, fué el padre de don Enrique, quien de este modo vino á ser el último vástago de la casa real aragonesa descendiente *por legitima varonia*, como dice Zurita, de los antiguos condes de Barcelona, desde los tiempos de Wifredo el Velloso.

La ocasion de venir á nacer en Castilla este ilustre literato fué de este modo.

Declarada la guerra á don Pedro IV de Aragon por su homónimo el rey de Castilla, (1356) propuso aquel á don Enrique de Trastamara, quien huido ya del reino de su hermano, se encontraba al servicio del rey de Francia, con una hueste de castellanos, que viniese á Aragon á auxiliarle en la campaña. Desde entónces trabáronse íntimas relaciones entre don Alfonso de Aragon y don Enrique, que persistieron durante toda la vida de este. En la coronacion del bastardo, celebrada en Búrgos en Marzo de 1336, á seguida de la primera entrada que hizo en Castilla por la frontera de Aragon, acompañado de las famosas *compañias blancas*, de Beltran Duguesclin y Hugo de Caverley, apresuróse don Enrique á dar abundantes muestras de aquella liberalidad que debia hacer pasar su nombre á la historia, con el calificativo de *el de las mercedes*. Fué una de estas la del marquesado y todo el

señorío de Villena, [1] título que entonces se dió por primera vez en Castilla, quedando con esto el don Alfonso, Marqués de Villena y conde de Denia y de Ribagorza, títulos estos dos últimos que habia heredado de su padre el infante de Aragon.

No desamparó don Alfonso al Conde de Trastamara, ya coronado rey, en todas las peripecias que le acontecieron durante las diversas campañas que hubo de librar contra el rey legítimo su hermano; y en la famosa batalla de Nájera, tan favorable para este, como desastrosa para su competidor, mandaba á los aragoneses que seguian la bandera de don Enrique X, quedando en la pelea prisionero de don Pedro de Castilla.

Maravilla fué que librase la vida en esta ocasion, cuando mas que nunca ardía en ira el feroz monarca y tal sed de venganza le ahogaba, que sobre el mismo campo de batalla hizo degollar á muchos magnates de los prisioneros, contra las estipulaciones concertadas con su valioso aliado el Príncipe de Inglaterra. Cómo fuese no ha llegado á nuestra noticia, ni su nombre vuelve á sonar en algun tiempo.

Pero, andando este, sobrevino la trajedia de Montiel y al fin vióse el bastardo, *rey nuevo*, ciñendo la ensangrentada corona de su hermano.

Natural era que quien tan poderosa y fiel-

---

1 Véase la nota relativa á este marquesado.

mente le habia ayudado en sus empresas, disfrutase á su lado del merecido favor, y asi fué, figurando como uno de los primeros en el consejo del rey Enrique, y no sólo durante su reinado, sino en el de su hijo y aun en los principios del de su nieto. Al prepararse la primera campaña contra Portugal, creó don Juan I la Condestablia de Castilla, Leon y Galicia, confiriéndola á D. Alfonso, con seis mil maravedis de *quitacion* y otros cuantiosos derechos. [1] Investido con este superior empleo de la milicia asistió con su hijo don Pedro á la funesta batalla de Aljubarrota en la que este perdió la vida dejando dos hijos: don Enrique y doña Juana.

Don Alfonso, que no perdonaba medio de acrecentar su influencia y la prosperidad de los suyos, habia tenido concertados, desde mucho antes, los matrimonios de sus dos hijos, don Pedro, padre de D. Enrique y don Alfonso, con dos hijos bastardos del rey Enrique II, con dote de sesenta mil doblas, no llegando á consumarse mas que el casamiento de don Pedro, pues el de su hermano no se realizó, segun dice un cronista, por la *inmoralidad* de la novia.

Quedó este famoso don Alfonso designado en el testamento de don Juan I por uno de los individuos del consejo de regencia, que habia de gobernar el reino durante la menoría de don Enrique III llamado el Doliente;

---

1 Vèase la nota sobre los Condestables de Castilla.

y con este motivo, empezaron á desatarse contra él las muchas envidias que su largo favoritismo habia originado y que se veía con tanta mayor ojeriza, cuanto que le alcanzaba un extranjero en Castilla. Ya, algun tiempo ántes, y á causa de la restitucion del dote otorgado á la mujer de don Pedro, hija de don Alfonso, despues de muerto aquel en Aljubarrota, consiguieron los émulos del Condestable que se le embargase el marquesado de Villena, cuyo señorío y título había renunciado en su hijo, al casarse este, pero reservándose el usufructo de aquel estenso territorio, segun dice Garivay.

Con las disensiones y turbulencias ocurridas entre los tutores y gobernadores, aumentó la animosidad contra el magnate aragonés, llegando á conseguir sus enemigos que se le despojase de la condestablía de Castilla, para darla á don Pedro Enriquez, Conde de Trastamara, tio bastardo del rey. Don Alfonso continuó, sin embargo, siendo uno de los individuos del consejo de regencia, hasta que el rey don Enrique dió por terminada la mision de este, asumiendo en sí el regimiento del reino (1393).

Reclamaba don Alfonso la restitucion de la Condestablía, á que tenía tan legítimo derecho y de que se le habia privado arbitrariamente, sin otro que el de la fuerza. Pero ya sus enemigos tenian ganado el ánimo del rey, quien no solo no atendió las reclamaciones del Marqués de Villena, sino que, á poco tiempo, y cediendo á las instigaciones del intrigante

Arzobispo de Toledo, don Pedro Tenorio, despojó al magnate aragonés del marquesado, fundándose en que no parecia bien que tal estado como aquel, situado en la frontera de Aragon, por la parte de Valencia, estuviese en poder de caballero tan allegado á los reyes de Aragon.[1]

Con esto el prócer tan favorecido y distinguido por los reyes D. Enrique II y D. Juan I, el que habia sido condestable de Castilla y Marqués de Villena, vino á quedar sin aquel oficio, ni el de este título, y sin mas señorio en Castilla, que las ciudades de Villena y Almansa.

Tenia á la sazon D. Enrique de Villena nueve años y creciendo á la sombra de su guerrero é intrigante abuelo, que sólo en las turbulencias de la revuelta política de la época, ó en los azares de las empresas belicosas, comprendia pudiesen emplearse los hombres de su raza y su linaje, trataba de inculcar en su nieto las ideas y aficiones que habian hecho de su abuelo uno de los personajes mas interesantes y de las figuras mas curiosas de su tiempo, durante cerca de medio siglo. La prematura y desgraciada muerte de su hijo don Pedro, léjos de inspirarle otras ideas, le confirmaban en la de procurar en el nieto el continuador de sus propias hazañas y de su predominio en la casa real de Castilla.

Mas adelante, en 1398, el rey don Martin de Aragon sobrino carnal de don Alfonso,

---

[1] V. la nota sobre el Marquesado.

hízole Duque de Gandía, con motivo de su solemne coronacion; y en ella figuró á su lado su nieto, á la sazon de 14 años de edad, precediendo á caballo, en la comitiva, á su abuelo á quien llevaba el *sombrero* ó «barretillo de terciopelo carmesí, con un chapeo lleno de perlas que era la insignia de duque, que aquel dia habia de recibir» el tio del rey. [1]

Pero la estrella de los Villenas iba caminando rápidamente hácia su ocaso en este nebuloso cielo, siguiendo su curso hácia otras esferas mas propias para asegurar la inmortalidad á tan preclara estirpe.

Retirado á sus estados del Ducado de Gandía, dedicóse don Alfonso á la educacion de su nieto don Enrique, pretendiendo aficionarle á los ejercicios de la caballería y apartarle de sus naturales inclinaciones, que eran claras y espontáneas al estudio y práctica de las letras: tanto que, como dice uno de sus biógrafos, «no auiendo maestre para ello, ni alguno le costriñendo á aprender, antes defendiendogelo el Marqués su abuelo, que lo quisiera para cauallero en su niñez; quando los niños suelen por fuerza ser llevados á la escuela, él, contra voluntad de todos, se dispuso á aprender; e tan sotil e alto ingenio auia, que ligeramente aprendia qualquier sçiencia e arte a que se daua, ansi que bien paresçia que lo açia á natura.»

A esta antipatía á los ejercicios guerreros siguióse, en cuanto fué madurando la inteligen-

---

1 Blancas.—Coronaciones de los Reyes de Aragon.

cia de don Enrique, una decidida aversion á la política—«á los negocios del mundo ceviles e curiales» — y aun al regimiento de su casa y hacienda. Bien lo demostró en las inútiles gestiones que, andando el tiempo, hizo para conseguir que se le devolviese el Marquesado de Villena y en los negocios ulteriores relativos al mejoramiento de su posicion.

Muy jóven volvió á la corte del rey de Castilla, donde trabó estrecha amistad, que el cercano parentesco favorecia, con el infante don Fernando, hermano de don Enrique III, de quienes era el de Villena primo hermano. Apoyado en estas relaciones, procuró con ahinco volver á la posesion del Marquesado de Villena, reintegrado á la corona algunos años ántes, y del que pensaba el rey disponer, ó habia dispuesto ya, en favor de su hermana doña María, al concertar su boda con el infante heredero de Aragon, don Alfonso. Mas todas sus gestiones fueron vanas; sin embargo, el rey don Enrique, que deseaba satisfacerle, concedióle el condado de Cangas y Tineo, en Astúrias, y casóle con doña Maria Albornoz, hija del conde don Tello y señora de Valdolivas, Salmeron, Alcocer, Torralba, Beteta y otras villas del Infantazgo, cuando don Enrique tenia de 17 á 18 años.

Pero ya fuese que la ambicion se despertase en el ánimo del jóven don Enrique, ya que no encontrase compensacion bastante en el título que el rey le habia otorgado, al perdido del marquesado de Villena, ya por otras

causas, en fin, lo cierto es que hubo de manifestar pretensiones al maestrazgo de Calatrava que acababa de quedar vacante, (1304) por muerte del Maestre don Gonzalo Nuñez de Guzman. Pretenden algunos biógrafos del ilustre nieto de don Enrique de Trastamara, que el matrimonio no fué muy feliz, porque desde luego se advirtió entre los consortes «falta de paz, union y otras virtudes,» que hacen tan santo este vínculo; pero por ciertas circunstancias posteriores al divorcio, y por la conducta que en todo este negocio se vé seguir á los dos esposos, hay algun fundamento para sospechar que todo fueron amaños para conseguir el Maestrazgo.

He aquí como refiere este episodio de la vida de don Enrique, que pinta muy bien lo que eran las costumbres políticas de la época, el Cronista de las Tres Ordenes militares fray Francisco de Rades y Andrada:

«El Rey don Enrrique tercero deste nombre llamado el Doliente, primo del dicho don Enrrique de Villena, mandó a los Freyles Caualleros y Clérigos desta Orden suspendiesen la election de Maestre hasta que él fuesse al Conuento de Calatraua, por quanto al seruicio de Dios y suyo conuenia hallarse presente a ella. Ellos suspendieron la eleccion; y entretanto el Rey secretamente trató con los mas ancianos y principales que eligiessen á don Enrrique. Respondieronle que esto en ninguna manera se podia hazer por que don Enrrique, para ser Maestre, auia de tener el Habito de la Orden de Calatraua y ser professo en ella: y esto no lo podia ser estando como estaua casado con doña Maria de Albornoz. Respondió el Rey

que aquel matrimonio de don Enrrique no era válido, por quanto el era impotente de impedimento perpetuo y natural, segun el mismo le auia dicho: y que doña Maria queria pedir] divorcio y prouada la impotencia de su marido se daria el matrimonio por ninguno, y él quedaria libre para entrar en la Religion de la Caualleria de Calatraua. Los Caualleros dixeron que si desta manera se hazia, ellos darian sus votos á don Enrrique para el Maestradgo: y con esta palabra luego el Rey dio orden como todo se cumpliese en esta manera. Doña Maria de Albornoz (á quien el Rey tenia aficion) puso la demanda de divorcio á titulo de impotencia de su marido: y en breue tiempo se concluyó el pleyto, por que todos querian vna cosa y fue dado el matrimonio por ninguno. Dada y consentida la sentencia, doña Maria se entro en el monesterio de sancta Clara de Guadalajara: no para ser Monja, sino para estar allí recogida. Despues para auer de dar el Habito de Calatraua a don Enrrique se hallo otro inconveniente, y era que tenia el Condado de Cangas y Tineo y si no lo renunciaua lo auia de heredar la Orden quando el muriesse con el Habito de ella. Por esto el Rey le hizo que renunciasse el Condado en la Corona Real para que con esto quedasse seguro. Hechas estas diligencias, hizo á muchos de los Caualleros y Clerigos del Habito de Calatraua que se juntassen en Toledo en la Iglesia de Sancta Fé, y eligiessen por su Maestre a don Enrrique. Ellos se juntaron, y siendo leyda en público la sentencia de diuorcio y renunciacion del Condado, dieron el Habito a don Enrrique: y por Breue del Papa le dieron la Professíon luego sin otra aprobacion de nouiciado. I hecho esto, sin salir de aquel Capítulo le eligieron por Maestre, estando el Rey presente a todo lo dicho.

«Otros muchos caballeros y Religiosos de la Orden que no quisieron hallarse presentes á esta election, siendo informados de que en la sentencia de diuorcio auia doblez, eligieron por su Maestre a don Luys de Guzman, en el Conuento de Calatraua. Sabido esto por el Rey, fue al Conuento, lleuando en su compania al Maestre don Enrique: y don Luys de Guzman por auer entendido la determinada voluntad del Rey no quiso aguardar en el Conuento, por que no le hiziesse renunciar la election. Como el Rey llego al Couento hizo elegir de nuevo a don Enrique, para mayor fortificacion de su derecho, por que fué informado que era de substancia de la election hazerse en el Conuento.»

Hízose, en efecto, esta en toda regla y con las ceremonias y actos acostumbrados y este resuelto empeño en el Rey, por ver á don Enrique hecho Maestre de Calatrava, dió orígen al cisma que tuvo alborotada la órden hasta que murió el rey en 1407. Al punto le quitaron la obediencia los Comendadores y caballeros que, por respeto al monarca, habian elegido á su primo, reeligiendo al Comendador Mayor don Luis de Guzman, en ocasion en que el Maestre don Enrique se hallaba en la corte. Fundaron los caballeros en el capítulo la invalidacion en que la sentencia de divorcio que se pronunció, para libertar á don Enrique de los lazos del matrimonio, fué contra todo derecho «dexandose el condenar por impotente por cobdicia del Maestrazgo.» Y, en confirmacion de esto, aducian que doña María de

Albornoz no solo no se habia casado con otro, despues de la sentencia pronunciada, ni habia entrado en religion, como solian hacer otras en este caso, sino que despues de investido con el hábito de Calatrava, don Enrique, habia vuelto á hacer vida marital con su esposa. Aunque al capítulo le sobraba razon para pronunciar la invalidacion y elegir nuevo maestre, el cisma persistió durante seis años que estuvo el pleyto pendiente en Roma, de la decision, que al fin se sometió al capítulo general de la Orden del Císter, congregado en Borgoña, siendo anulada la eleccion de don Enrique.

Aún despues de esto le siguieron doce caballeros que, por dos años, estuvieron á su lado, siendo excomulgados con el ex-maestre á quien obedecian.

Ocurria esto en el año 1414 en el que don Enrique quedó sin el Maestrazgo y sin el condado de Cangas y Tineo, el cual habia renunciado en el Rey don Enrique su primo, juntamente con la pretension y derecho que tenia al Marquesado de Villena, al pretender aquella dignidad. Así dice con gran exactitud el cronista de don Juan II, Fernan Perez de Guzman, que «este caualllero aunque fue grand letrado, supo muy poco en lo que le conuenia.» Demás de esto, por mandado del Papa, quien informado de lo injusto de la sentencia de divorcio dióla por nula, volvió á reunirse el matrimonio.

Como ya hemos dicho, don Enrique habia trabado estrecha amistad con el infante don

Fernando y con él partió á hacer la guerra á los moros, en la primera campaña que dirijió en Andalucía el infante, entrando á su lado en Sevilla en Junio de aquel mismo año 1407, en que le negaron la obediencia los comendadores de Calatrava y cuando tenia veintitres años.

Las relaciones de esta campaña, que nos ha trasmitido la Crónica de don Juan el Segundo, ponen de manifiesto que don Enrique seguia profesando cordial aversion á la guerra, así como que, al parecer, no se cuidaba del asunto del Maestrazgo y sí de conservar el prestigio que, segun parece, disfrutaba en el ánimo del infante don Fernando. Don Enrique permanecia en Sevilla al lado de la infanta doña Leonor esposa de aquel, mientras el futuro rey de Aragon ganaba inmarcesibles laureles, en una y otra campaña contra los moros. Acompañando al arzobispo de Sevilla le vemos salir al encuentro de don Fernando, en la solemne recepcion que se le hizo al regresar este de la gloriosa conquista de Antequera.

Preparábase entretanto el célebre Compromiso de Caspe y en 1312 se proclamaba como rey de Aragon á don Fernando, haciendo en agosto del mismo año su entrada en Zaragoza, acompañado probablemente de su fiel amigo, quien dos años despues, asistia á la suntuosa coronacion de este rey, que fué la última celebrada en Aragon y la mas aparatosa de cuantas hasta entónces habia habido, segun asegura el cronista de aquel reyno Ge-

rónimo de Blancas. Cabalgaba el rey llevando puestas sus insignias y vestas reales en un magnífico caballo blanco, segun prescripcion de su antecesor D. Pedro IV en su Ordenacion para estas coronaciones, para ir desde la Catedral al Palacio real de la Aljafería; y los cordones de seda blanca que pendian de las camas de oro del freno llevaban, rigiendo el caballo, el del lado izquierdo el infante don Enrique, el Duque de Gandía, [1] tio de don Enrique de Villena, uno de los que habian alegado derecho al trono y otros magnates, caballeros y señores principales aragoneses y valencianos, con los jurados de Zaragoza y Valencia. El cordon derecho don Pedro, quinto hijo del rey, don Enrique de Villena y otros condes y barones catalanes con los jurados y síndicos de Barcelona y de las otras ciudades y villas de Cataluña. En los festejos que se celebraron con motivo de esta gran solemnidad, don Enrique tomó una parte importante como verémos al tratar de sus obras.

Había florecido ya, tiempos atrás, en Cataluña aquella poesía provenzal ó *ciencia gaya* que oficialmente, por decirlo así, habia importado de Tolosa don Juan I de Aragon, fundando el Consistorio de Barcelona. Pero las alteraciones que se siguieron en el reino

1 Habia heredado este título por muerte de su padre acaecida dos años antes el célebre don Alonso. Por cierto que este turbulento personaje aún en los últimos meses de su vida hubo de terciar en los negocios polítìcos presentándose como pretendiente á la corona de Aragon ya en muy avanzada edad.

á la muerte de don Martin, por no dejar sucesion al trono, ocasionaron algun abandono de la ya arraigada aficion y la suspension completa de los consistorios de Barcelona, con la emigracion á Tortosa de todos los trovadores. Restablecida la calma con la eleccion de don Fernando de Antequera, dedicóse don Enrique á restaurar aquella institucion y en breve quedó reorganizado el Consistorio, celebrándose en Barcelona magnas academias poéticas que cumplidamente nos dejó descritas [1] y para las cuales fué nombrado presidente.

En este mismo año de 1414 en la *sala* ó banquete de gala, que don Fernando dió al Papa, figuraba don Enrique á la izquierda del Rey.

Pero á los regocijos y satisfacciones de que en Aragon disfrutaba don Enrique, habian de seguirse muy pronto las contrariedades y sinsabores que en larga série habian de afligirle, y que en aquella época, como en todas, parecen ser patrimonio obligado de los hombres dados á las letras. Muerto su grande amigo don Fernando en 1416, á los cuatro años de haber subido al trono, volvió á Castilla don Enrique, anulada por el Sumo Pontífice, como hemos dicho, la sentencia de divorcio, y pronunciada igual anulacion por el Capítulo General del Cister sobre la eleccion para el Maestrazgo de Calatrava. Anulaciones ambas harto justas, pues sobre este

---

1 Véase la nota sobre el Consistorio de la Gaya Ciencia.

último negocio relatado queda en qué arbitraria manera se procedió á dicha eleccion, contra toda ley; y en cuanto al divorcio fué evidente tambien el amaño, pues segun atestigua la Crónica de don Juan II persuadió ántes don Enrique III á doña María de Albornoz á que supusiese el impedimento de impotencia, y que, siendo ya Maestre de Calatrava su marido, solicitaria dispensa de su Santidad para sacarla del Convento de Santa Clara de Guadalajara, donde se recojió divorciada y volvería á celebrarse matrimonio. Lo cierto es que la impotencia ó fué fingida ó subsistió en doña María, pues don Enrique tuvo dos hijas fuera de matrimonio: una llamada doña Beatriz de Aragon, que se desposó con don Pedro Giron, Maestre de Calatrava, andando el tiempo, aunque el matrimonio no llegó á consumarse; y otra que se llamó doña Leonor, que nació en 1430 y tomó el hábito de Religiosa Francisca en el Convento de la Trinidad de Valencia, mudando el nombre en el de Sor Isabel de Villena donde fué Abadesa muchos años y muy dada á las letras como su padre. [1]

Depuesto en definitiva del pingüe Maestrazgo y sin el condado de Cangas y Tineo, quedó don Enrique en tan precaria situacion, que

1 Escribió en lemosin un tomo en fólio titulado: *Vita Christi*, del que apesar de haberse hecho dos ediciones segun afirma Pellicer en su *Ensayo de una Biblioteca de Traductores* p. 64, es raro. Parece que en esta obra seguía la hija de don Enrique el estilo y método que despues siguió en sus escritos la Beata María Jesús de Agreda.

hubo de recurrir con persistente insistencia á la reina madre doña Catalina, única persona de la Córte con quien se hallaba en buenos términos, pretendiendo alguna compensacion por el condado que le concedió Enrique III y él hubo de restituir á la Corona cuando pretendió el Maestrasgo, como queda dicho. Despues de larga pretension, alcanzó por fin que se le diese el señorío de Iniesta en el Obispado de Cuenca, adonde se retiró con su mujer, entregándose entónces, por completo, al cultivo de las letras y de las ciencias y produciendo muchas obras dignas de mejor suerte de la que les cupo, á muchas de ellas como adelante verémos. Algunas visitas hacia á la córte y más á la villa de Torralva donde pasaba largas temporadas. En este retiro escribió el *Arte Cisoria*, el *Libro del Aojamiento*, la traduccion de su propia obra *Los doze trabajos de Ercoles*, que escribió primero en catalan, y algunas otras seguramente.

Poseyó una famosa librería que, segun dice Zurita, se reputaba por un rico tesoro entre las más ricas que había en España y segun el mismo don Enrique consigna en alguna de sus obras, viajaba siempre, formando los libros parte integrante de su equipaje. [1]

Abrazaron sus estudios todos ó la mayor parte de los ramos del saber en aquella su

---

1 Así lo dice al fin de los *Doce trabajos de Hércules,* donde declara que debia estar poco tiempo en Valencia, donde los escribió, «e donde (añade) entendia de tomar mi camino para Castilla e tenia ya *liados mis libros* que para ello ouiera menester.»

época, dedicándose especialmente al conocimiento de los idiomas, de la poética, de la Filosofía Moral, de la Medicina, de las Sagradas Escrituras, de las Matemáticas; y como de algunas de estas ciencias, poco cultivadas á la sazon en Castilla, se creia por el vulgo que para ahondar en su estudio se necesitaba de auxilios preternaturales, dieron en tenerle por nigromante y empezó á ser conocido por el *astrólogo*, con lo que los señores de la córte que naturalmente le odiaban por su apartamiento de la sociedad cortesana, vituperada por él, por la fama que ya se había grangeado de cultivador de ciencias ocultas, así como por la antipatía que por extraño modo parece existir entre la ignorancia y la ciencia, le desacreditaban con don Juan II persiguiéndole hasta despues de muerto.

El mismo bachiller Cibdareal, quien harto claro demostró no creer en estas patrañas, no podia ménos de dejar llevar su irónico y escéptico espíritu de la corriente de la opinion, siquiera fuese en la forma; y en su epístola VII dirigida «al virtuoso doctor Periañez, del consejo del Rey,» refiriéndose á un famoso viaje que el relator Fernando Diaz de Toledo hizo, desde Valladolid á Zamora, salvando en seis horas las diez y seis leguas de camino que separaban estas dos ciudades, dice: «e por arte de don Enrique de Villena, [1] se aparesçio allí» el citado relator.

---

1 Esto es, por arte de encantamiento, frase que debió originarse en esta época y aun subsiste.

La antítesis de estas opiniones vulgares aparece en aquellos versos del docto y autorizado Juan de Mena que dicen:

Aquel que tu vees | estar contemplando
En el mouimiento | de tantas estrellas
La fuerza la horden | la forma daquellas,
Que mide los cursos | de como e de quando

E vuo noticia | philosofando,
Del mouedor | e los conmouidos;
De fuego, de rayos | de son, de tronidos,
E supo las causas | del mundo velando;

Aquel claro padre | aquel dulçe fuente,
Aquel que en el Castalo | monte resuena,
Es don Enrique | señor de Villena,
Onra de España | e del siglo presente, etc.

Veinte años vivió retirada y apacible vida en el solo comercio de los eruditos y al estudio entregado, ya en Iniesta ya en Torralba, sin dejar por eso de asistir á la corte en ocasiones solemnes, como las Córtes celebradas en el Alcázar de Madrid en 1419, para que don Juan II recibiese de los tutores la entrega del regimiento del reino; ya en la solemnísima recepcion que este rey hizo á la embajada, que en demanda de socorro contra el de Inglaterra le enviaba á pedir Carlos VI de Francia, á la cual asistia don Enrique, como tio del rey é individuo de su consejo; ya en otras circunstancias en fin, hechos que atestiguan que á pesar de todo, la influencia del ilustre magnate no era tan insignificante como

sus enemigos le deseaban y que don Juan II siempre le conservó algun respeto y aficion.

Fué don Enrique segun le describe en sus *Generaçiones e semblanças* Fernan Perez de Guzman, pequeño de cuerpo y grueso, el rostro blanco y sonrosado, naturalmente enamoradizo y poco comedido para los placeres de la mesa, de que hubo de originársele la gota, en piés y manos, dolencia que complicada con una aguda fiebre, le llevó al sepulcro á los 50 años de su edad, encontrándose en Madrid, á 15 de Diciembre del año 1434. El rey don Juan II hizo grandes exequias á su tio á quien enterraron en la Iglesia del Convento de San Francisco al lado de la epístola, delante del Altar Mayor.

Así, el que encontró sonriente y próspera la fortuna al nacer, quien debió disfrutar por su cuna y por su ingenio de los títulos y oficios mas preeminentes del reino, solo llegó á disfrutarlos para sentir lo que valía el perderlos; buscando en las ciencias y en las letras, para que fué nacido, consuelo y prosperidad, solo halló sinsabores y pobreza; y el postrer vástago de una dinastía que tan memorables condes y reyes habia dado á Cataluña y Aragon, durante seis siglos, vino á morir desposeido de todo, hasta de buen nombre, y á tanto menester «que no tenia para mantener mas de diez cabalgaduras,» como dice con amargura Gerónimo de Zurita. El decaimiento y la muerte no perdonan á las dinastías y á los pueblos mas que á los individuos!

III

OBRAS

DE DON ENRIQUE DE VILLENA.

Entre los muchos varones insignes que concurrieron á levantar el gran monumento de la literatura española de la florida edad media, así en Castilla como en Aragon, difícilmente se encontrará quien mas que don Enrique de Villena sufriese en su fama, no ya tan solo de parte de sus contemporáneos, sino hasta de la opinion de muchos eruditos de los que conocieron, en tiempos posteriores, alguna de sus obras y de la vulgar de todas épocas, inclusa la presente. Aún hoy el nombre del *Marqués de Villena* se ofrece por primera vez á la imaginacion infantil, como el de un sér extraño y sobrenatural, absurdo é

incomprensible, merced á una de esas enseñanzas con que, á título de recreo, se inicia la educacion intelectual y moral de la impresionable y perspicaz inteligencia del niño. No son mucho mas razonadas las nociones que de la interesante personalidad de don Enrique de Villena adquiere luego y de este modo siguen perpetuándose en el siglo del progreso y de las luces, la preocupacion y el error de aquellos que llamamos modestamente tiempos del oscurantismo.

Tuvo en nuestro concepto dos períodos harto distintos la reputacion del ilustre magnate, ante sus coetáneos. Miéntras solo fué conocido por sus obras poéticas y exclusivamente literarias; hasta que sus menguados manejos para medrar en una corte, de la que le alejaban sus ideas, sus sentimientos y sus gustos, no le hubieron desacreditado entre el vulgo que, entónces, como ahora, estendia su jurisdiccion hasta las mas elevadas esferas sociales, fué su nombre á todos simpático y buscadas y leidas sus obras poéticas con un empeño y un aplauso, de que han quedado abundantes indicios en las de otros ingénios así aristocráticos como populares, lo mismo de los de primer órden, que de los de merito vulgar.

Mas á sus desventuras cortesanas y políticas uniéndose una aversion á las costumbres de sus iguales y una aficion resuelta al trato con literatos y sábios judíos y árabes, que no podía menos de ser vista con harta prevencion; trocada la inclinaciou á la poesía sentida en

los primeros tiempos de su juventud, por el anhelo de profundizar ciencias, que entónces se llamaban ocultas, y teníanse por nefandas, ganó en breve la admiracion y aplauso de los eruditos, es verdad, pero tambien la supersticiosa reprobacion del vulgo, cuyas opiniones tornadizas é inanes, las mas de las veces, suelen sin embargo, hacer víctimas seguras é irredimibles. Lanzó así, pues, sobre la opinion don Enrique de Villena el sambenito de *nigromante*, tomando por cábalas obscuras y obras *non conplideras* de leer sus tratados astronómicos y matemáticos: acusóle de alquimista y mágico, y creyó firmemente que podía *embermejecer el sol* con la piedra *heliotropia*; adivinar lo porvenir por medio de la *chelonites;* ocultarse á la vista comun, en virtud de la hierba *andrómeno;* hacer tronar y llover con el *baxillo de arambre* y otras mil diabluras, como la en que hoy creerán aún algunos, al verle salir en el Teatro de una redoma donde se le metió en picadillo tres siglos ántes.

Hasta qué punto acogiesen sínceramente estos errores las personas que podian dañar mas inmediata y materialmente á don Enrique, no es fácil precisarlo; pero no podemos creer que en la animadversion que su persona y obras alcanzaron, por parte de muchos cortesanos, tuviese mayor parte la ignorancia que la malicia. Es lo cierto que ántes de don Enrique, y desde don Alfonso el Sabio, se habian escrito muchas obras sobre las mismas materias y con ménos crítica probablemente, que

las tratadas por el señor de Iniesta y, sinembargo, ni en el vulgo de épocas anteriores, ménos dado á las lecturas que el del siglo xv, ni entre los letrados y eruditos, se nota lo que en esta época, de mucho mayor comercio intelectual, se observa suceder con las obras del, por todos conceptos, despojado don Enrique.

De este modo, si se pretendia ver en las figuras matemáticas solo signos cabalísticos y mágicos, si la alquimia se reputaba por arte infernal á causa de sus fórmulas y exóticos vocablos, presumiendo brujo al que solo era docto, sus émulos, que no olvidaban, unos su atentado contra la órden de Calatrava protejido por su amistad y parentesco con Enrique III, otras sus porfiadas demandas de rehabilitacion en títulos y honores, otros en fin su claro ingenio y preciadas obras, trabajaban en anularle, conseguian hacerlo antipático al debil don Juan II y obtenian por fin su difamacion póstuma, realizada por medio de la destruccion de su librería entregada á 'as llamas en un patio del convento de Santo Domingo, de Madrid.

Punto es este que ha dado asunto para eruditas disquisiciones. Don Nicolás Antonio fué el primero que en su *Bibliotheca Vetus* salió briosamente en defensa del calumniado magnate, irritada acaso su ilustracion y desapasionado criterio por las terminantes aseveraciones que hasta su época venian haciendo escritores de nota. [1]

---

1 Entre los muchos de los siglos xvi y xvii que podríamos

Posteriormente, el enciclopédico Feijóo, fundándose principalmente en la carta que el famoso bachiller Cibdareal dirijió á Juan de Mena, con ocasion de la muerte de don Enrique, vindicó calurosamente su memoria y puso término á los erróneos juicios de que, entre la gente literata al ménos, habian seguido siendo objeto las obras y personalidad del de Villena; pero atacando al maestro del príncipe don Enrique hijo de don Juan II con gran acrimonía, suponiéndole interesado promovedor de la secuestracion y quema de aquella famosa librería que Zurita calificó de «una de las famosas de todas ciencias que hubo en España y que se estimaba por un muy rico tesoro».

Eco de la opinion respecto á este suceso y á la impresion que hizo la muerte en D. Enrique en ciertos círculos, así como del juicio vulgar sobre su persona y obras, es la epístola que hemos citado y dice así:

«No le bastó á don Enrique de Villena su saber para no morirse, ni tampoco le bastó para no ser llamado por encantador. Ha uenido al rrey el tanto

---

citar, es uno el Cronista de las Tres Ordenes Militares, ya mencionado, quien al fin de la biografía del Maestre don Enrique de Villena, dice así: «... fué grandísimo Letrado en sciencias de humanidad es á saber en las Artes liberales, Astrología, Astronomía, Geometría, Arithmética y otras semejantes: y de la Iudiciaria y Necromancia supo tanto, que se dizen y leen cosas marauillosas que hazia, con tanta admiracion de las gentes que juzgaron *tener pacto con el Demonio.* Compuso muchos libros destas Sciencias, en las quales avnque auia muchas cosas de gran ingenio y artificio vtiles a la Republica *auia otras de mal exemplo y sospechosas de que su autor tenia el dicho pacto.* ,

de su muerte e la conclusion que uos puedo dar será que asaz don Enrrique era sabio de lo que a los otros conplia e nada supo en lo que le conplia a el. Dos carretas son cargadas de los libros que dejo, que al rrey le an traydo; e porque diz que son magicos e de artes non conplideras de leer, el rrey mando que a la posada de fray lope de barrientos fuessen lleuados: e fray lope, que mas se cura del andar del príncipe, que de ser revisor de nigromancias, fizo quemar mas de cien libros, que non los vio él mas que el Rey de Marroecos, ni mas los entiende que el dean de Cida rrodrigo; ca son muchos los que en este tienpo se fan dotos faciendo a otros insipientes e magos: e peor es, ca se fasen beatos, fasiendo a otros nigromantes. Tan solo este denuesto no auia gustado del hado *este bueno e manifico* señor. Muchos otros libros de valia quedaron a fray lope, que non seran quemados ni tornados. Si V m. me manda una epistola para mostrar al rey, para que yo pida a su señoria algunos de los libros de don Enrique para vos, sacaremos de pecado la anima de fray lope; e el anima de don Enrique aura gloria que non sea su eredero aquel que le a metido fama de brujo e nigromante. Nuestro señor, ett.

Sin detenernos ahora á profundizar la cuestion que con cierta animosidad examina Feijóo, tratando duramente al confesor de don Juan II y maestro del príncipe don Enrique, fray Lope Barrientos, no podemos menos de hacer notar que, por intimo palaciego, por privado del rey y no muy amigo del señor de Iniesta, como se deduce de la anterior epístola, son muy dignas de tener en cuenta las apreciaciones que en la transcripta epístola hace el bachiller y que confirman, en

cierto modo, la reprobacion indignada que el hecho produjo en los más ilustres ingenios de aquella época y que puede sintetizarse en aquellos versos que Juan de Mena dirije á su docto é ilustre amigo:

O inclyto sabio, | auctor muy sçiente
Otra e avn otra | vegada yo lloro
Por que Castilla | perdio tal tesoro
Non conosçido | delante de gente.

Perdio los tus libros | sin ser conosçidos,
E como en exequias | te fueron ya luego
Vnos metidos | al avido huego,
E otros sin horden | non bien repartidos.

Por lo demás, el escrupuloso P. Mariana, cuyo dictámen es de mucho peso en la materia, no reconoce en los trabajos de don Enrique aplicacion alguna que no fuera aceptable, pues habiendo escrito en la edicion latina de su *Historia de España* «que se aliviaba de los trabajos y reveses de la fortuna con recreaciones honestas, *honestiis solatiis*,» en la traduccion castellana puso: *con el entretenimiento que tenia en sus estudios*. No los consideró pues por ilícitos. Ni podia hacerlo, si tuvo conocimiento de muchas afirmaciones que con frecuencia hace don Enrique en sus obras, en las que se manifiesta siempre perfectamente ortodoxo en la doctrina y en la religion. [1]

---

1 Aún hablando históricamente de las supersticiones de su época dice á menudo: «Non sea visto mostrar doctrina per-

Poeta, y maestro en la *gaya ciencia,* traductor y expositor de los clásicos latinos, filósofo moralista, escriturario, matemático, astrónomo, cultivador de otras ciencias, muy entendido en idiomas y hasta escritor de costumbres, don Enrique de Villena es como la representacion de aquel período que podríamos llamar revolucionario para la literatura y el idioma castellanos.

Él pretendió ser uno de los más animosos innovadores y á sus esfuerzos debió en gran parte la poesía la fecunda regeneracion que en su tiempo se inició.

La consideracion y juicio de sus obras, hechos en conjunto, nos podrian dar materia para una larga disertacion; pero preferimos ir examinándolas individualmente.

La primera obra de que se tenga noticia cierta, en órden á su fecha, es la Comedia ó *Composicion alegórica* que don Enrique ideó para las fiestas de la coronacion de don Fernando, en Zaragoza. En esta comedia parece que figuraban personificaciones de la Justicia, de la Verdad, la Paz y la Misericordia y fué representada en presencia de los reyes. Estas noticias escasas y la de que fué muy aplaudida, son las únicas que tenemos y no es de extrañar que, con ocasion de esta obra, empezase á recibir el galardon del aplauso, quien, nutrido en la lectura de los clásicos,

---

niciosa e contra la diuina ley, en la qval me deleito.» (*Aojamiento,* cap. III); «E tal cosa cosa non la a por bien la Iglesia católica» (id. cap. VII). «Tomad desto lo bueno, es á saber, lo que la iglesia uniuersal a por bueno e consiente» (cap. VIII).

dió, más adelante, tan brillantes muestras de lo bien que sabia tratar el arte alegórico.

Fué otra de sus obras, de la que si bien se ignora la fecha en que la escribió, hay datos para creerla de las primeras, el curioso *Tractado de la lepra*, hecho á ruegos del Maestro Alfonso de Cuenca, quien, segun dice don Enrique, «deseaba saber como se entiende por las escripturas *estar la lepra en las uestiduras e paredes.*» Este tratado con otros suyos se encuentra en la Biblioteca nacional en el códice 101. F.

Muerto el rey don Fernando I de Aragon en 1416, regresó don Enrique al año siguiente á Castilla, como hemos dicho, haciéndose preceder de su *Arte de trouar* que habia dirigido á su buen amigo y ardiente admirador don Iñigo Lopez de Mendoza, Marqués de Santillana. En este interesante y curioso tratado didáctico, hizo la historia de los *capitulos* ó consistorios del *Gay Saber*, añadiendo las leyes de aquel arte, para que con su estudio «fuesen originalidat donde tomassen lunbre e dotrina todos los otros del reyno que se deçian trouadores, para que lo sean verdaderamente.»

Lo que conocemos de este tratado es lo que el erudito don Gregorio Mayans y Siscar insertó de él en sus *Origenes de la lengua castellana,* que es lo que al propósito que le movió á escribir esta obra convenia, extractando la parte primera de la de don Enrique, como manifiesta en el epígrafe que puso al extracto y dice: *Algunas cosas notables de este libro* (el *Arte de trouar.*)

Empieza don Enrique su tratado con las siguientes palabras que son curiosas, por la aplicacion que de ellas ha podido y podrá hacerse en todos tiempos:

«Por la mengua de la Sçiençia todos se atreuen a haser Ditados solamente guardada la igualdad de las silabas y concordancia de los bordones segun el compás tomado, cuidando que otra cosa non sea cumplidera en la Rithmica dotrina, e por esto non es fecha diferencia entre los claros ingenios e los obscuros.»

Habla luego del «Consistorio de la Gaya Sçiençia» de Tolosa, citando á sus historiógrafos y á los del *Arte de trouar*, con mencion de sus obras, hasta su época (1417). Hace luego la historia del Consistorio de Barcelona, desde su instalacion por el rey don Juan el I de Aragon, con ayuda de los mantenedores del Colegio de los trovadores de Tolosa y describe despues aquellos solemnes certámenes en que él, don Enrique, tomaba una parte tan principal, presidiéndolos y adjudicando las *joyas*; con gran copia de otros interesantes detalles. [1]

Este libro de la *Gaya Sçiençia* se divide en varias partes. La primera, segun el mismo autor, se subdivide en diez *particulas* y en un tratado etimológico-ortográfico y de pronunciacion, el primero escrito en lengua castellana y de gran interés para conocer estas partes

1 V. Nota sobre el Consistorio de la gaya ciencia.

esenciales del lenguaje hablado y escrito en aquella época.

Fué este notable tratado como el heraldo de aquella fama que, á poco tiempo, habia de ensalzar su nombre, no solo como inspirado trovador, sino como sabio maestro. Numerosos y espresivos, como hemos indicado ya, son los testimonios que los admiradores contémporáneos de D. Enrique nos han legado para poder suponer con fundamnto que brilló esplendente su génio en el cultivo de la poesía. *Dulçe fuente del Castalo monte,* donde resonaba su voz, le llama Juan de Mena en su *Labyrintho*, *Orden de Febo*, cop. CXXVII prodigándole otros elogios no ménos expresivos. *Columna única del templo de las musas; mayor de los sábios del tiempo presente*, el Marqués de Santillana en su *Deffunsion de don Enrrique de Villena* cap. XXI; que *fué muy sotil en poesia* asegura Fernan Perez de Guzman en sus *Generaciones e Semblanças*. Citábanle como maestro eminente en poesía, y llegó á ser, en extremo conocido de ellos, los trovadores como Pedro de Caltraviesa en aquellos versos que dicen:

Mas Enrrique de Villena
Con el baron de la Vega [1]
Alunbren mi mano çiega
Façiendo conclusion llena.

Del lugar tan privilegiado que don Enri-

---

1 El Marqués de Santillana.

que ocupaba, no solo en los consistorios de Barcelona, sino en aquellas magnas academias que en su casa y las de otros magnates, poetas y Mecenas, á un tiempo mismo, se celebraban, se infiere, no tanto la alta calidad de su persona, como la superioridad de su ingenio poético, en el cual dice don Nicolás Antonio, que no era inferior á ninguno de sus contemporáneos. [1] De aquellos consistorios hace tambien mencion en su *Aganipe* el Dr. Andrés en el cual da cierta noticia sobre composiciones poéticas de don Enrique, que en ningun otro biógrafo hemos hallado, diciendo así:

En trágicas, si dulces cantilenas,
del Principe don Carlos las cadenas
y su temprano y triste acabamiento
cantaron sus dulcísimas Camenas. [2]

Y en suma, por cuantos datos nos suministra la historia de aquella época, venimos en conocimiento de que la forma más sólida, mas general y mas aceptada que alcanzó don Enrique de Villena, la debió á sus obras poéticas, á la gran competencia en la *sçiençia gaya*, reconocida, acatada y solicitada así como en Castilla, en Aragon y en Navarra, segun adelante veremos. Grande amigo del infante don Fernando el de Antequera, acom-

---

1 Bibl. Vet. t. II foj. 146.

2 Adelante hablarémos de las relaciones que mediaron entre don Enrique y el rey de Navarra, cuyo hijo era este príncipe don Cárlos.

pañóle á tomar posesion del reino de Aragon, como queda relatado, siendo uno de los eminentes literatos que contribuyeron á establecer aquella activa comunicacion literaria entre los dos reinos de Castilla y Aragon, y á desarrollar la influencia de la escuela poética provenzal, que tanto vuelo tomó y tan provechosa fué para contrarestar ciertas tendencias que si invadieron otros terrenos de la literatura, no llegaron, por fortuna á enseñorearse de ella.

La escepcional importancia, que en este punto asume la personalidad de don Enrique, hace que se deplore profundamente aquella malhadada destruccion de la mayor parte de sus obras, entre las que hubieron de perecer las de poesía. El único fragmento de ellas que se supone ha llegado hasta nosotros le constituyen cuatro coplas de arte mayor del poema *Façañas de Ercoles* que indudablemente es suyo y en el que el Señor de Iniesta celebra las proezas del héroe mitológico. Débese la conservacion del citado fragmento al erudito y diligente literato y cronista de Aragon don José Pellicer de Ossau, quien se ocupa incidentalmente del poema, al tratar en su *Biblioteca* de la *Historia de Theron.* Disertando en este artículo sobre el fuego que destruyó la flota en que Theron salió á vengar las profanaciones, que los cartagineses habian cometido en el templo de Hércules, dice que no fué aquel sobrenatural, como algunos autores antiguos supusieron, sino arrojadizo de los púnicos. «Ansi lo entendió—

añade (fojas 118 v[a] y 119). —el Auctor del Poema intitulado de las *Façañas de Hercules* que escrivia en Metros Saphicos (que llaman Coplas de Arte Mayor) en el Reynado del Señor Rey Don Iuan el Segundo, que hablando deste Sucesso de Theron, dize ansi en la Copia que esta en Nuestro poder:

Empues que los Penos con el Filistines
Robaron el Templo de Ercoles Primo,
En Cadiz Fallaron Posada è Arrimo,
Que nunca les Mengua alvergue a los Roines,
Hy levantaron Arteros Malsines,
El Templo Novelo a Ercoles Tyrio,
Ardiendo Contino el Balsamo, è Cirio,
Su Nombre se oyendo en lexanos Confines:
España del Rapto total se alborota,
E un Rey que Estonce Theron se·dezia,
Cabdillo de Prez, è de Mucha Valía,
Se Fizo a la Mar con toda su Flota
Devengar quixo el Denuesto, è la Nota,
Que aquel Filistines al Ercoles Fizo,
Pero los Penos con fuego hechadizo
Quemaron sus Fustas con falsa Derrota. [1]

Frecuente ha sido el confundir este poema con otra obra en prosa, de don Enrique, que lleva por título *Los doze trabajos de Hercules* y no así por escritores de poca monta sino por críticos como don Nicolás Antonio. Y si bien es cierto que ningun dato positivo é incontrovertible autoriza la afirmacion de que

---

1 Hemos trascrito estas coplas tal cual se encuentran en la *Biblioteca de don Josef Pellicer de Ossau y Tovar.* — Valencia—1671.

el autor del poema sea, en efecto, don Enrique, la circunstancia de haber sido escrito en su época, y la de que no se conozca poema alguno de otro poeta de su tiempo, que tenga por objeto el asunto de este, parece ser fundamento suficiente para atribuirle la paternidad de la obra que nadie, por otra parte, le ha negado.

El órden cronológico que nos hemos propuesto observar en la enumeracion de las obras de don Enrique de Villena, principalmente porque, ella determina distintas fases de su inspiracion, nos lleva á ocuparnos ahora de la mas notable, acaso, entre las originales. Es la que tituló: *Los doze trabajos de Hercules* y escribió primeramente en *romançe cathalan a preçes e instançia* del virtuoso caballero mossen Pedro Pardo, consejero del Rey de Aragon, terminándola en Valencia en Abril de 1417. Emprendia luego su traduccion al castellano, que terminaba en Setiembre del mismo año, como se lee al final, en el fol. 110 v.º del cod. que le contiene y posee la Biblioteca del Señor Duque de Frias: «Acabóse esta *obra e trasladaçion*—dice—en Torralua villa de dicho Señor don Enrrique, la víspera de Sant Miguel en el mes de Setienbre, año del señor de mill e qvatroçientos e dies e siete años» ...«en la qval trasladaçion hecha a suplicaçion de Iohan Ferrandez de Valera, el moço, su su criado,»—como dice al terminar el original catalan—«en algunos passos... alongo mas de lo que en el original cathalan fiço e en otros acorto, segunt lo requeria la obra, a

mayor declaraçion, por el trocamiento de las lenguas.»

De lo cual resulta que, por las noticias ciertas que tenemos, solamente en este año de 1417 escribió don Enrique el *Arte de trouar*, el original y la traduccion de *Los doçe trabajos de Ercoles* y acaso tambien el *Tractado de la Lepra*. Y estas fueron de las que se salvaron del auto de fé de Barrientos, sin que sea aventurado afirmar que las *Façañas de Ercoles* sean tambien de este mismo tiempo.

Todas ellas pueden, en nuestro concepto, precisar y caracterizar la primera época literaria de don Enrique de Villena. Empapado en el espíritu que informaba la escuela provenzal, por su estancia en Aragon y Valencia, y su continuado comercio con los mas eminentes prosistas y poetas de aquellos reinos, su estilo y lenguaje no aparecen todavia con aquel carácter arcáico é hiperbático, tan marcado, que su posterior empeño en latinizar el castellano dió á sus escritos En este punto no podemos ménos de manifestar nuestro disentimiento de la opinion del Sr. Amador de los Rios, por mas autorizada que sea. Esa tendencia perturbadora del rápido desenvolvimiento que el idioma castellano habia empezado á recibir por las correctas y castizas plumas de don Juan Manuel, sobrino de don Alfonso el Sábio, de Maese Pedro y otros hasta el canciller Pedro Lopez de Ayala, va presentándose en progresion creciente caracterizada, despues del regreso á Castilla de don Enrique de Villena (1417) y puede seguirse

en sus obras. En ellas no advertimos, como el ilustrado historiador de la Literatura Española, que el latinismo se note solamente en las traducciones de las obras clásicas que hizo el Señor de Iniesta, viéndose libre de él las originales de cualquier época. Compárese, sino, el *Arte cisoria* terminada en 1423 con el *Arte de trouar* ó con los *Trabajos de Hércules* (1417) obras todas origiuales, y se observará una gran diferencia en el lenguaje, que en estas no difiere apénas en su casticismo, miéntras que el *Arte cisoria* presenta las mismas violentas trasposiciones, la misma oscuridad en los giros, el mismo hipérbaton que las traducciones de *La Eneida,* la *Divina Comedia* etc., hechas en 1428. Aún esto mismo puede observarse en la comparacion de algunas cartas del mismo autor.

Fué el héroe mitológico, que dió asunto á don Enrique para su obra, mas preciada entre sus contemporáneos, en extremo popular durante la Edad Media. Habia ingerido una relacion de su vida el sabio Rey don Alfonso el Décimo en la *Grande et General Estoria* y afirmaba que «avie razones de Hércoles en latin que se leien en las escuelas.»

Pero las hazañas de este personaje solo tenian entónces un valor que se reputaba por histórico entre los eruditos y literatos. Partiendo de esta base, don Enrique se propuso, al trazar la historia del héroe mitológico, un fin didáctico y moral, como demuestra en su dedicatoria á mossen Pero Pardo. «Ruégovos —le dice—açeptedes la presente obra e non

auiendo respecto a la rudedat de la ordenaçion e escuridat de sentençias, la comuniquedes en lugar que faga fructo e de que tomen enxemplo a cresçimiento de virtudes e purgamiento de viçios; e assy sera espejo actual a los gloriosos caualleros, en armada caualleria mouiendo el coraçon de aquellos e a non dubdar los asperos fechos de las armas e aprehender grandes e onrrados partidos, endereçandose a sostener el bien comun, por cuya rrason caualleria fue fallada. E non menos á la caualleria moral dara lumbre e presentara buenas costumbres, por sus señales desfaçiendo la texedura de los viçios e dominando la feroçidat de los monstruosos actos, en tanto que la materia presente mas es *satira* que *trajica*.» [1]

Aunque el propósito del autor fué en un principio dar á su obra mayor extension de la que tiene, segun manifiesta al final de ella, hubo de limitarse por la premura del tiempo á dedicar un solo capítulo á cada *trabajo* en lugar de los quince que pensaba escribir. «Sera este tractado—dice [2] —en doze capitulos partido e puesto en cada vno dellos vn trabajo de los del dicho Ercoles, por la manera que los *ystoriales e poetas* los han puesto; e despues la *exposiçion* alegorica e luego la *verdat* de aquella ystoria, segun real mente contesçio e donde seguirse ha la *aplicaçion*

---

1 Preámbulo I de los *Trabajos*, en el Cod. F. 101 de la Bibl. Nac.

2 Preámbulo II del mismo.

moral a los estados del mundo e por enxemplo al vno de aquellos trabajos. Por esto cada capitulo en qvatro parragraphos sera partido...»

En estos párrafos distintos examina cada trabajo, bajo cuatro distintos puntos de vista, relacionándolo á uno de lõs doce estados ó categorías en que consideraba dividida á la sociedad de su época.

Así, de la lucha y destruccion de los *centauros* hace «espejo e lunbre al estado de los *principes*» enseñándoles «a mantener justiçia, perseverançia e fortaleça» combatiendo á los centauros que son los «criminosos e malfechores». En el *Leon de Nemea* personifica, en el segundo capítulo, la soberbia «enemiga de todas virtudes e buenas costunbres» encaminando su aplicacion moral á las mas elevadas gerarquías de la Iglesia, á quienes atañe el defender los rebaños infestados por los vicios, hijos de aquel pecado y combatiéndolos «non con cuchillo de justiçia tenporal, sinon con maça de madero por cuya blandura la piedat eclesiástica es entendida.» En las *arpías* que atormentaron á Fineo personifica la codicia, «raiç de todos los males» contraria al noble estado de los *caballeros;* el robo de la *manzana de oro* simboliza lo difícil que es allegar la ciencia divina y humana tan necesaria al *estado de los religiosos;* en la victoria de Hércules sobre el *Cancervero* enseña á los *ciudadanos* cuán trabajoso es conseguir la paz: los bienes mal adquiridos condena en el *castigo del feroz Diomedes*, dirigiendo el

ejemplo á *tratantes e mercaderes:* el de la *Hidra de Lerna* encierra en su moralidad, saludable enseñanza en favor de la laboriosidad provechosa, para los *labradores;* la historia de *Archeloo* sírvele para anatematizar la vida muelle y excesiva en placeres, recomendando el trabajo y la actividad á los *menestrales:* en *Anteo* personifica la ignorancia bruta y concupiscente, poniéndole, en contraposicion, el deseo ardiente por la ciencia, origen de todo bien y dirije el ejemplo al estado de los *maestros*: presenta el libertinaje y la disolucion en *Caco*, al lado de Hércules, quien con su perseverancia virtuosa se ofrece por modelo á los *discipulos:* el *javali de Calidonia* es representacion del encenagamiento sensual, de que es saludable antídoto la vida de los *solitarios:* y en fin, en el último capítulo, expónese con la sobrehumana empresa de *sostener el cielo*, la práctica de las virtudes, recomendándola á las mujeres, cuya abnegacion sostiene el espíritu flaco y vacilante de los hombres.

Nada podríamos poner aquí, de nuestra cosecha, tan autorizado como las siguientes palabras que dedica el Sr. Amador de los Rios al valor de esta interesante obra:

«Cualquiera—dice—que sea hoy el fallo de la crítica respecto del mérito absoluto de este libro, ya en órden al pensamiento que lo inspira, ya á los medios de ejecucion, no puede negársele con justicia el lauro que le concedieron sus coetáneos. Haciendo gala de su vulgar ingenio, aspiraba en él Don Enrique

de Aragon á mostrar cuantas nociones habia atesorado en el estudio de la antigüedad clásica, en que le eran familiares las producciones de Virgilio y Lucano, Ovidio y Juvenal, César y Valerio; [1] y puestos á contribucion aquellos *poetas e ystoriales,* ostentaba tambien cuanto le habia enseñado el arte de los cantores de Beatriz y de Laura, al penetrar en el mundo de la *alegoría,* entrando por último en el campo de la filosofía moral bajo las enseñas de Platon y de Séneca, de Aristóteles y Boecio, de San Agustin y San Gerónimo. [2]

«Robustecia el *Libro de los Doze Trabajos* en tan vario concepto, el muy ventajoso que tenian los eruditos, del talento y del saber del Maestre de Calatrava; y hermanados en él los principales fines del arte y la filosofía, y los mas estimados tesoros de la erudicion antigua y moderna, debe en realidad ser considerado aquel libro cual vivo testimonio del carácter multiforme que á la sazon tomaban los estudios, aún encaminados ya por las vias del *Renacimiento;* aspecto interesante, bajo el cual es fuerza reconocer en él mérito extraordinario. Ostentacion frecuente hacia don Enrique de la doctrina costosamente allegada por medio de su copiosa lectura; pero al imprimir este sello á los *Doze Trabajos,* no renunciaba el hacer muestra de la adquirida por experiencia propia...»

---

1 Caps. I, IV y X con los dos preámbulos.
2 Caps. I, II, VII, IX. X y XII con el preámbulo I.

Para que nuestros lectores puedan juzgar de la exactitud de la opinion que hemos manifestado anteriormente sobre que la diferencia de lenguaje que se nota en los escritos de don Enrique obedece á la evolucion que en él se iba verificando con los años, mas bien que al género á que dedicaba aquellos, y para que puedan hacer la comparacion, ponemos aquí la narracion que hace de la empresa de las *arpías de Fineo* al señalar los deberes de los *caballeros:*

Raiç de todos los males es la cobdiçia..., por la qval muchos rreyes e señores amenguan sus estados e tractan mal sus subditos e vassallos, e avn sacan los oios a sus propios fiios, negandoles las onrras a ellos deuidas, negándoles las aministraçiones que meresçen; e al fin por esto son çegados cayendo en errores e dubdas e son gobernados por enemigos, asi como arpías, rroban é gastan las regiones ocupando lo que suyo non es. E en tal caso como este conuiene e paresçe bien al valiente e magnanimo cauallero consejar a su prinçipe que vse de franqueza, e non tracte mal sus subditos e vassallos e seruidores, que deuen tener en qventa de fijos, non los çiegue por pechos o demandas desaguisadas, siquiera non ministrando lo que ha nesçessario. E non deue dubdar el coraçon caualleril, con la humildat que deue todauía reprehender al rrey o a otro señor a quien sirua, en tan razonable casso, con aquellas palabras, reuerençiales que se converssa a lo alegado e al grado del señorio. E esto por zelo de virtud e del bien comun, siquiera a conseruacion de buenas costumbres, menbrandose de Ercoles que non dubdo reprehender al rrey Fineo... Conozca

el cauallero que lisonja o complazimiento de viçios o disimulaçion o temor de buen consejar, es cosa muy contraria al estado suyo...» [1]

Brillante prueba de su competencia en la elocuencia profana es el *Tractado de la Consolacion* oracion retórica en que don Enrique prodiga consuelos á Juan Fernandez de Valera, caballero de su casa, sumido en profunda pena por la pérdida de su hijo, padres y otros parientes, á consecuencia de la peste que en 1422 afligió á la ciudad de Cuenca. Remitió esta *Consolatoria* á Valera en 13 de Diciembre de dicho año.

A ruegos del mismo, ponia en castellano y explicaba el Salmo *Quonian videbo* empezando así: «*Quoniam videbo cœlos tuos; opera digitorum tuorum, lunam et stellas, quas tu fundasti*. Esto reducido al romançe et lengua vulgar suena: *Ca yo vere tus cielos, obra de tus dedos, luna e estrellas que tu fundaste*. En estas palabras el profeta muchos descubre secretos grandes de dotrina e vuelve intrincadas cuestiones».

Aunque breve, el tratado es abundante en la doctrina y en esa erudicion de que don Enrique hace gala en todos sus escritos, resultando enfadosa en algunos. Ya en estos empieza á echarse de ver el afan latinizador que daba por resultado la mayor oscuridad del estilo y que con frecuencia no se llegase á comprender el sentido de la frase.

1 Cap. III fol. XV del cod. F. 101 de la Bibl. Nac.

En 1423 retirado en su villa de Torralva escribia su curioso y notable *Libro del Aojamiento*, [1] bosquejo de otrõ mas largo que pensaba escribir, pero que, así y todo, debió ocasionarle gran copia de sinsabores, y contribuyendo á que fuese tomando cuerpo la opinion de *nigromántico*, en que ya el vulgo le tenia, ser parte á que, andando el tiempo, se lanzase anatema sobre sus obras y pereciesen en las llamas acompañadas de muchas de las de su rica librería.

Es indudable que la ojeriza con que los coétaneos de don Enrique, émulos suyos por muchas razones, miraron sus obras, se escusaba con lo mal visto que, desde tiempos atrás, estaba el autorizarse prácticamente con los dichos ú obras de escritores rabínicos ó *hebrayquistas*, como él les llama, y con los de los arabistas. Varon amante tan solo de las ciencias y de las letras, educado en el libre comercio que las costumbres y civilizacion aragonesas habian introducido hasta en las esferas del pensamiento, no podia ménos de despreciar las vulgares preocupaciones de raza de los castellanos y en el *Libro* de que tratamos, al mencionar todas las supersticiones antiguas y modernas que corrian, como artículos de fé, sobre la fascinologia ó mal de ojo, al determinar sus síntomas y proponer medios de prevenirla y tratarla, no solo se

---

1 Este tratado y los dos anteriores se encuentran en el mismo códice de la Biblioteca nacional F. 101 que hemos citado.

autoriza con Platon y Aristóteles, sino que apela á los testimonios de muchos sábios rabinos y no pocos árabes á quienes cita nominalmente y con algunos de los cuales aseguraba tener estrechas relaciones de amistad.

En su *Tratado de las especies de adivinança*, al tocar el orígen de la magia, fray Lope Barrientos el ejecutor y seguramente inspirador de la sentencia que condenó al fuego la librería de don Enrique, menciona otra de las obras originales de este y nos da algunas noticias sobre ella. Figuraba este libro entre las obras de magia conocidas durante la edad-media y en él se suponia á Rasiel angel guardador dél paraiso despues que arrojó de él á Adan y á Eva y que «enseñó al fijo de Adan esta arte» (la de adivinar) por tradicion del cual el dicho libro fué compilado. Al principio del *Arte cisoria* menciona tambien don Enrique á este Rasiel de quien dice espuso con Abel «los siete libros de los prestigios.»

La tradicion orientalista le suponía depositario del arte mágico. Fray Lope Barrientos, copiando sin duda alguna á don Enrique en este punto, como en otros muchos, esplica en estos términos como vino á los hombres el conocimiento de aquel arte:

«Despues que adam conosçio su vegez e la breuedat de su vida, enbio vno de sus fijos al parayso terrenal para que demandase al angel alguna cosa del arbol de la vida para que comiendo de aquello reparase su flaquesa e impotençia. E yendo el fijo al angel, segund le auia mandado adam, diole el

angel vn Ramo del arbol de la vida, el qual rramo planto Adam segund ellos dizen [1], e cresçio tanto, que despues se fiso dél la crus en que fue cruçificado ntro. saluador. E de mas desto disen los auctores desta sçiençia reprouada quel dicho angel enseño al fijo de adam (*Abel*) esta arte magica por la qual pudiese e sopiese llamar los buenos angeles para bien faser e a los malos para mal obrar. E de aquesta doctrina afirman que vuo nasçimiento aquel libro que se llama Rasiel por quanto llamauan asi al angel guardador del parayso que esta arte enseño al dicho fijo de adam...»

«...Este libro es aquel que despues de la muerte de don Enrrique, tu como Rey xpianissimo mandaste á my tu sieruo e fechura que lo quemase abueltas de otros muchos, lo qual yo puse en execuçion en presençia de algunos tus serujdores...»

Muchas noticias pueden hallarse en este notable tratado acerca del *Libro de Rasiel* y acaso de algunas obras más de las de don Enrique, que si fray Lope se dió prisa en quemar, fué despues de haberlas estudiado y esplotado abundantemente; con lo que por la lectura del *Tractado de la diuinança,* del *Libro de los Ensueños,* del *Tractado de casso e fortuna* y otros, se puede conocer mucho de lo que el de Villena escribió en los libros «non conplideros de leer» referente á la mágia y demás artes que fueron pretexto para entregar al fuego aquellas obras.

Ninguna otra obra original de don Enri-

---

1 Los que de arte mágica se ocupaban en aquella época y especialmente se refiere á don Enrique de Villena.

que ha llegado hasta nosotros, aunque bien pueden reputarse por tales las interesantes y eruditas *glosas* á la *Eneida* y al primer canto de la *Divina Comedia*, con los tratados que á este último preceden. De todos modos y no siendo precisa tan rigurosa separacion, ocupémonos ahora de las traducciones.

Uno de los rasgos característicos de esta época literaria es la gran aficion al estudio de los clásicos latinos, que se desarrolló principalmente por el descubrimiento y restauracion de la mayor y mejor parte de las obras literarias de la antigüedad griega y romana. Guarin de Verona, traductor latino de Estrabon y de Plutarco sacaba de la oscuridad las poesías de Catulo; Juan de Aurispa, secretario apostólico y Gasparino de Barzizza, grandes helenistas, daban á conocer las obras de Calímaco y de Píndaro, de Platon y de Xenofonte, de Dion Casio y de Diodoro Siculo; Poggio Bracciolini sacaba de los subterráneos de San Galo las *Instituciones* de Quintiliano, la *Argonautica* de Valerio Flaco, la *Arquitectura* de Vitruvio y ocho *Orationes* de Ciceron y, en sus viajes á Langres y Monte-Cassino, otras producciones de Silio Itálico y Lucrecio, Vegecio y Amiano Marcelino, Calpurnio y Columella. [1]

Otras muchas obras griegas y latinas descu-

1 Apóstolo Zeno, *Dissertaz*. Voss., t. I, pág. 223.— Tiraboschi, t. VI. Part II, pág. 268 y siguientes.—Guinguené, t. III pág. 287 y 290.—Muratori 8, XX, pág. 160 de sus *Scriptores rerum italicarum*.

biertas por este tiempo dieron, como decimos, gran vuelo á los estudios clásicos y los eminentes varones que de los varios reinos de la Península ibérica concurrieron á los concilios de Constanza y Basilea, celebrados desde 1414 á 1431, importaron aquella aficion dando tal desarrollo al estudio de la literatura clásica, que hizo descuidar bastante el de la vulgar.

Natural era que en estos estudios se empezase por traducir fiel y exactamente los originales clásicos, como dice el Marqués de Santillana en su *Carta* á su hijo Don Pero Gonzalez, «cogiendo el sesso real segunt comun estilo de intérpretes» para que «si se caresçiesse de las formas, se poseyeran al menos las materias,» opinion muy comun entonces entre todos los que á este género de estudios se dedicaron.

Pero la continua lectura del latin, la apreciacion y mayor estimacion en que cada dia se tenian sus grandes bellezas y el atractivo singular que encierran las obras de aquella literatura, ocasionaron en algunos tal apasionamiento de ella, que ya encontraron el castellano débil y lánguido idioma, en parangon con su original el del Lacio, siendo muy digno de notarse el que dos de los ingenios que con mas inspiracion y buen gusto habian manejado el romance, los que compartieron en su tiempo el cetro de la poesía, cayeran en este funesto error de reputarle rudo y desierto, humilde y baja lengua, como la apellidaba uno de esos ingenios, Juan de Mena, ha-

blando en la *prefacion del Omero* con el rey Don Juan II de Castilla; en tanto que don Enrique de Villena en la *Epistola*, con que acompañaba su traduccion de la *Eneida*, al remitírsela al rey de Navarra confesaba: «non fallar equivalentes vocablos en la romançial texedura para exprimir los angélicos conçebimientos virgilianos.» Casi todos los mas eminentes escritores de la época adoptaron esta opinion de que el romance castellano, pobre y abatido en su concepto, olvidado de su orígen, necesitaba nueva savia y una como regeneracion completa, para poder trasmitir al vulgo las admirables obras de griegos y latinos. Pero olvidaron los que así discurrian que no era empresa de un momento, la que solo puede ser efecto de muchas circunstancias, que no le es dado al hombre allegar ni producir y en la que es el tiempo el principal factor. Acostumbrados ya, como hemos dicho, á la construccion y textura de la lengua latina, tan distintas de las del romance, aprendidos sus giros y trasposiciones de que resulta su especial hipérbaton, creyeron fácil tarea don Enrique y Juan de Mena, entre otros, la de regenerar su idioma.

Es una de las obras en que mas evidente se vé este hecho la traduccion de la *Eneida* que hizo don Enrique, y acaso la mejor. Contiénese parte de ella,—los seis primeros libros—en dos volúmenes manuscritos que posee la Biblioteca Nacional de Madrid [1] y el

---

1 M. 16 y 17. Son dos gruesos volúmenes escritos en letra del siglo pasado.

rexto, segun asegura el Sr. Amador de los Rios en su obra citada, en la Biblioteca Nacional de Paris con el número 7812. En el códice de la de Madrid, despues del título que dice así: *Traslado de latin en romance castellano de la Eneyda de Virgilio la qual romanzo don Enrique de Villena* síguese la dedicatoria y á esta un largo proemio en donde el traductor da larga razon de la obra y refiere la vida de Virgilio. Viene luego la traduccion, en prosa, la cual, como todo lo que antecede, va ilustrada con extensas y copiosas notas marginales del mismo intérprete, quien las titula *glosas*.

El proemio y estas glosas se reunieron en un volúmen aparte que guarda la Biblioteéa de la Catedral de Toledo [1]; sin duda comprendiéndose la gran importancia que uno y otras tenian, se creyó, con escelente acuerdo, oportuno y conveniente reunir en un cuerpo tan gran copia de erudita ilustracion. Estas notas ó glosas son geográficas, históricas, mitológicas y alegóricas y en ellas muestra don Enrique no solo la extension de sus conocimientos, sino el escelente espíritu crítico con que supo apreciar la obra magna de Virgilio.

En el proemio que don Enrique puso á esta traduccion manifiesta el motivo directo que le llevó á hacerla: «E fue movido—dice—el dicho rey de Nauarra a enbiar desir por su

---

1 Cajon 103 núm. 24.

carta afincadamente (á don Enrique) que trasladase la *Eneyda*, por que fasiendo se leer la *Comedia* del Dante, reparo en que alababa mucho a Virgilio, confesando que de la *Eneyda* auia tomado la doctrina para ella, e fiso buscar la dicha *Eneyda*, si la fallaria en romançe, por que él *non era bien instruido en la lengua latina*...»

Era este rey don Juan, ántes infante de Aragon, á quien don Enrique, su tio, había inspirado gran aficion á las letras y quien, emulando á su homónimo de Castilla y á su hermano el de Aragon, procuró la traduccion al castellano de las más famosas obras clásicas.

Para dar una idea acerca de esta traduccion nada mejor que trascribir las mismas palabras del intérprete en el Prohemio fol. 14:

«En la presente traslaçion—dice—toue tal manera, que non de palabra a palabra, ni por la orden de palabras que esta en el oreginal latino; mas de palabra a palabra, *segund el entendimiento*, e por la orden que meior suena, siquier paresçe, en la vulgar lengua: en tal guisa que alguna cosa non es dexada o pospuesta siquier obmetida, de lo contenido en su oreginal, antes aquí es mejor declarada, e sera meior entendida por algunas expresiones que pongo aculla *subintellectas, siquier impricitas* ó escuro-puestas, segund claramente vera el que anbas las lenguas Latina e vulgar supiere e ouiere el oreginal con esta treslaçion conparado. Esto fise por que sea mas tractable e meior entendido e con menos esudio e trabajo...»

En la pág. 15 del Proemio se encuentra una

glosa, la 22, que tiene especial importancia para la bibliografía que tratamos. Dice así:

«Aquí dise que tardo en faser esta treslaçion un año e dose dias; este año entiendese Solar e los dias naturales, a demostrar que la grauesa de la obra requeria tanta dilaçion, maiormente mesclandose en ella muchos destoruos, asi de caminos, como de otras ocupaçiones en que le conplia de entender: e por que mas se entienda, que continuandose sin inmediar interpolaçion, se fasia meior, dise, que durante este tiempo, *fiso la treslaçion de la Comedia de Dante*, a preçes de Yñigo Lopez de Mendoça e la Rhetorica de Tulio nueva, para algunos que en vulgar la querian aprender; e otras obras menores de epistolas e arengas e proposiçiones e prinçipios en la lengua Latina de que fue rogado por diuersas personas, tomando esto por solas, en comparaçion del trabajo que en la Eneyda pasaba e por abtificar el entendimiento, e disponer el prinçipal trabajo de la dicha Eneyda; e pues por ella fue fecho, en ella fue despendido. E fue començada año de mill e qvatro sientos e veinte e siete, a veinte e ocho dias de Setiembre.»

De esta nota se deduce que la traduccion se terminó en 10 de Octubre de 1428 y no, como el Sr. Amador de los Rios dice [1], que la de la *Divina Comedia* «se empezó y terminó» durante este tiempo, pues don Enrique solo dice que *fiso* dicha traduccion. Impórtanos consignar aquí esta libre interpretacion del reputado crítico, para lo que luego hemos

---

1 *Hist. crit. de la Lit. Esp.*—T. VI pág. 31.—Nota.

de decir sobre el primer canto de la *Divina Comedia*.

Don Enrique siguió en la traduccion de la Eneida el mismo órden que Virgilio en la division de los libros, pero para hacer mas descansada su lectura, subdividió cada libro en diferentes capítulos que llegan á ser 366, poniéndole á cada uno su respectivo epígrafe para que no fastidiase al lector un discurso prolijo y sin pausas como él dice; «y así—añade—leyendo el peresoso lector cada dia un capítulo, al cavo del año lo leyo todo.»

El texto de esta traduccion es una de las mejores pruebas de la profunda perturbacion que los latinizadores llegaron á introducir en su estilo y que afortunadamente no prevaleció. Lo que quisieron fuese imitacion ó copia de la frase hiperbática del latin, resultó absurda trasposicion, hinchado concepto y enmarañada textura que á cada paso hace incomprensible el sentido.

Véase aquí una breve muestra del estilo que domina en esta traduccion:

«Buscando rramos con que las aras coronar pudiese segunt la troiana costumbre e religion del sacrifiçio, falle çerca de vn sepulcro vnos rramos de cornea que es gayuno e de arrayhan salvage. Tome dellos por arrancar vn ramo: tirandolo assi de arrincada, espantable de desir vi vn marauilloso monstruo que de la rama e su raiç sacada, salieron gotas de sangre, el suelo maculando; tremiendo conçebi temor, los mios enfriandose mienbros, reçelando aquella sangre que del rramo

salia. Otra ves e otras probe arrincar daquellos rramos tenplando las causas escondidas de tal emanaçion sanguinea, e cada vez se continuo el salir de aquellas sanguineas gotas tancto que a muchas cosas mi animo mouieron. Fise oraçion e onrra a las ninphas agrestes e al padre Gradino que es Mares, adorado en los campos çeticos por que aquella vesion en bien redugessen e aquel aguero estraño quitassen. E despues otra mayor rama tome de aquella, fincando las rodillas e en el arena afirmando, tire con mayor fuerça. Pues fablare o callare?... Aqui oy un gemido lacrimable del fondo de aquel sepulchro, e voz declarada con distinçion de palabras a las mias orejas llego, asi diciendo: Oh Eneas!.... ¿por que despedasas al miserable? Pues ayas merçed del encerrado en este logar. Perdona á tus piadosas manos de las non ensangrentar en este supulcro. Non fui yo estraño de la tu troyana çibdat nin esta sangre del verde arrayhan mana. Guay!.... fuye las crueles tierras e de las riberas avarientas apartate. Yo fui Polidoro que en este logar la mies de las saetas con agudos fierros me saetaron e se multiplicaron sobre mi dardos agudos. Entonçe dubdoso el entendimiento por la temerosa vista detenido, fui marauillado, alsados los cabellos e la vos detenida en los carrillos, etc. [1]

La principal importancia de esta traduccion se funda en haber sido la primera que se hizo al castellano, y aún á las demás lenguas vulgares, vertiéndola por completo, pues ni aún de las que hicieron algunos en Italia, Francia y Cataluña vulgarizando la Eneyda

---

1 Cod. de la Bibl. Nac. lib. III.

pero *disminutivamente*, esto es, extractándola por decirlo así, solo se tiene noticia de una que se hizo al italiano, en prosa, en el siglo xiv, segun dice Apostol Zeno [1] y de otra, en verso, hácia 1426 por Tomas Cambiatore.

Como hemos dicho antes, interpretando con harta libertad una de las afirmaciones que hace don Enrique en la nota 22 á su Proemio de la Eneyda, opina el Sr. Amador de los Rios que don Enrique no debió poner en verso su traduccion, por falta de tiempo, y fundándose en que, por declaracion del mismo traductor de la *Eneida* «consta que tradujo *toda* la *Divina Comedia*» cree que *no puede tenerse por suya* la traduccion que guarda un códice de la Biblioteca escurialense. No nos parece el argumento de gran fuerza; pues si bien es cierto que este códice solo contiene el primer canto y al terminarse se lee: «Pense como auia dicho arriba declarar tres cánticos pero por que lo passado va mas prolixo de lo que creya e non sera poco sy aquello se leyere syn estudio, non curo mas de glosar. Quiero solamente declarar la letra de vn tersete que esta casi a la ffin del *Infierno*, por que tiene vocablos oscuros e avn me paresçe que con esto se podria prouar si entiende bien la lengua toscana,» no obstante, muy bien pudo don Enrique dar por terminado lo que no lo fuera, pues parécenos poco verosimil que en el solo término de un año hiciese toda la traduccion de la *Eneida* con sus numerosas,

1 Fontanini, Bibl. dell' Lloquenza Italiana t. I, pág. 276.

largas y eruditas *glosas* que, por cierto, solo alcanzan á los tres primero libros, siendo esto, acaso, indicio de que tampoco pasó adelante don Enrique en este trabajo.

El códice citado lleva la signatura S-ij-13 y solo contiene tres tratados manuscritos; *Los proverbios de Séneca llamados vicios y virtudes* que ocupan 24 fólios, y glosó y tradujo Diaz de Toledo; el primer canto de la *Divina Comedia* y dos oraciones á san Bonifacio. Los proverbios del Marqués de Santillana que tambien contiene este códice están impresos en caractéres góticos y no manuscritos, como dice el Sr. Amador de los Rios.

Empieza así el citado canto de la *Divina Comedia:*

«En el nonbre del omnipotente dios e de la muy piadosa madre, virgen sanctissima marya, dexados todos preambulos desir se ha aqui alguna cosa para que los que nunca vieron la obra del dante, mas largamente conoscan su motiuo,» en lo cual no vemos la invocacion demandando el favor de la Vírgen que cita el Sr. Amador de los Rios, [1] quien incurre aún en otros errores y, sobre todo, omisiones importantes, como vamos á ver.

A continuacion de las líneas trascritas que encabezan el tratado, el traductor, que mas bien es glosador, expone brevemente la significacion filosófica de la obra en general. Síguese luego: «El título del libro es este: Comiença la Comedia del dante Alleghieri de

1 Tomo IV p. 31.—Nota de su *Historia Crítica de la literatura española.*

florencia en la qual tracta de las penas e puniçiones de los viçios del infierno etc.» Prosigue una disertacion sobre los tres géneros de poesía: *Trajedia* que es «estilo alto superbo que tracta de estorias notables;» *satira* «estilo mediano que tracta de virtudes e vicios;» *comedia* «estilo baxo que tracta de cosas vulgares e infimas» y hace aplicacion de estas definiciones, y las consecuencias que de ellas deduce, á la obra que examina. Da á seguida algunas noticias sobre su autor y viene luego á la «diuisyon del libro» exponiéndola clara y siempre glosando.

Aquí (fol. 36 v°) se siguen, no varios preámbulos, como dice el Sr. Amador de los Rios, sobre las lenguas toscana y castellana, sino lo que el autor advierte de este modo: «Agora, antes que se declare nada del metro, porné aqui para castellanos algun poquillo *del modo de esçriuir ytaliano* y del pronunçiar, porque mas facil mente quien nunca lo oyó lo pueda leer e pronunçiar por que mejor vea los asonantes de los Rytmos e el numero dellos...»

Ese *poquillo* es un interesantísimo estudio filológico, en el cual ostenta el autor toda la erudicion literaria histórica y etimológica que se encuentra en las diversas obras de Don Enrique, dirigida especialmente á demostrar que el romance castellano conservaba mucha mayor parte que la lengua italiana de su original la latina, probándolo con numerosos ejemplos de vocablos sacados de los tres idiomas, en tal manera, que parécele al lector es-

tar leyendo algun moderno discurso de académico de la lengua. Ensalza por extremo las escelencias del latin y citando á muchos de los clásicos [1] lo hace con mas frecuencia reproduciendo dichos, opiniones y sentencias de las *epistolas* y *oraciones* de Ciceron. ¿No parece verse en todo esto la pluma del entusiasta latinizador del castellano? No ménos curioso, aunque mas breve, es el siguiente tratado esplicativo de la escritura y pronunciacion italiana con aplicacion al lenguaje de la *Divina Comedia*. De él puede sacarse utilidad y provecho, aún hoy dia, no sólo para la inteligencia de algunos vocables de esta, sino para el conocimiento de la pronunciacion del castellano en el siglo XV. En este punto vemos reproducidas muchas de las observaciones y preceptos que don Enrique puso en la primera parte de su *Arte de trouar* y que en una de las notas del Apéndice dejamos notados.

Pero si aún no parecen estos bastantes indicios para reconocer en este tratado la pluma del ilustre autor de los *Trabajos de Hércules*, fíjese la atencion en lo que el señor Amador de los Rios llama traduccion y de que ofrecemos una muestra aquí, para que mejor se pueda juzgar. Terminado lo anteriormente expuesto sigue así el manuscrito:

«Agora vengamos á la declaraçion de los metros,

---

1 Platon, Flaminío, Quintiliano, Ovidio, Ennio, Caton y sobre todo á Ciceron á quien llama *flor de la elocuencia*.

de los quales non se declaran más de dos canticos [1] porque por ally jusgaran en lo de adelante e aun lo dexare por la priesa del portador. Siguese el uersso *nel meço del camjn.* [2]

»Conujene a saber *en medio camjno de nuestra vida*, que es la meytad de la hedad o tiempo que vn hombre rasonable puede beujr que serian treynta e çinco años, por quel todo seria setenta, que como dise el salmo, los Robustos biuen ochenta años, lo otro non es beujr sy non trabajo y dolor, ansy que por esto dise en el medio del Camjno de nuestra vida. Algunos ponen otras exposyçiones, pero yo non dire sy non la que mas conujene e conuenjble a la Rason pareşçe, por no ser muy prolixo en castellano; *y me rritrouay por vna selua escura* (sic); *y me halle por vna montaña muy escura.* Aquesta montaña obscura es el mundo en el estado viçioso que se llama por palabra montaña; que ansy como en la montaña se halla gran diuersidad de arboles, ansy en este mundo caduco se hallan grandes variedades de condiçiones de honbres, ansy como dise el poeta, tantas son las diuersidades de las costunbres de los honbres quantas son las diuersidades de los gestos. .»

Y así continúa buen trecho alargando la glosa, y así en todo este primer *Canto*, no siendo de admirar que al llegar á su fin se encontrase el glosador con aquellos ímpetus que en un principio parecian bastantes para dar á conocer *más largamente la obra del*

---

1 Al principio ofrece ocuparse de *todo el libro*, aquí ya sólo de *dos cánticos* y al fin, sólo tradujo y glosó *uno*.

2 Todos los versos y su traduccion están subrayados con tinta roja.

Dante, tan notablemente disminuidos como se vé. Acaso el primer propósito del glosador fué tan sólo hacer la traduccion simplemente y, como pasó con la *Eneida,* poner aparte las glosas, pero estas fueron tales, que en el códice de la Biblioteca Escurialense cuyo tamaño es 4.º de marca mayor, escrito á toda página, en letra de fines del siglo xv, ocupa 13 folios, sólo el primer canto.

De las otras traducciones de la *Rhetorica Nueva* de Tulio, como se le llama en el proemio á la *Eneida* y en el que lleva este canto de la *Divina Comedia,* así como de aquellas «otras obras menores de *Epistolas* e *Arengas* e proposiciones e principios en la lengua Latina» no tenemos otra noticia que la que don Enrique nos da de haberlas hecho, ignorándose hasta la fecha su paradero, si no es que perecieron víctimas inocentes de la ojeriza de los émulos del de Villena. Lo cierto é indudable es que la gran autoridad que apesar de todo reconocian á don Enrique sus contemporáneos, en la república de las letras principalmente, dió gran impulso con estos trabajos á los estudios de las obras clásicas de la antigüedad en los cuales le siguieron muchos y muy notables imitadores.

Réstanos ocuparnos de otras dos obras que se le suelen atribuir una original, traduccion del catalan otra y acaso una con otra confundidas.

Si bien dice á propósito de esto el Sr. Amador de los Rios en la pág. 258 del tomo VI de su obra, hablando de las obras de don En-

rique: «mientras cual ya saben los lectores, traia al castellano la *Eneida* la *Divina Comedia* y la *Retórica* de M. Tulio, *ó bien bosquejaba* el *Triunpho de las donas.....*», mas adelante demuestra con datos irrecusables que tal obra se escribió despues de muerto don Enrique y que su autor es Juan Rodriguez de la Cámara ó del Padron. No puede pues ponerse en duda la originalidad del *Triunpho de las donas* en favor de este, suponiendo exactos aquellos datos.

En cuanto á la traduccion del *Libro de las donas* escrito en catalan á ruegos de la condesa de Prades por fray Francisco Ximenez, obra muy interesante de que se conserva en la Biblioteca escurialense un ejemplar completo de la primera traduccion al castellano hecha á mediados del siglo xv, una copia de una corta parte de esta traduccion, del mismo siglo y un ejemplar de otra traduccion que se hizo en el siglo xvi, en cuanto á esta traduccion decimos, no creemos que ni remotamente pueda sospecharse que haya sido obra de don Enrique, pues á mas de que el lenguaje y estilo son totalmente distintos de los suyos y de época posterior, no es verosímil que don Enrique la tradujese, sin poner de su propia mano la mas insignificante glosa.

Terminado el ligero exámen que nos ha sido posible hacer de las obras de don Enrique, vamos á dedicar breve capítulo aparte á la que es objeto principal de este libro.

IV.

SOBRE EL ARTE CISORIA

No ha faltado, en estos tiempos de crítica insaciable, quien haya pretendido negar á don Enrique de Víllena la paternidad de este tratado con quien se ha supuesto *se engalanaba* este privilegiado ingenio, en detrimento de Sancho de Jarava: especie peregrina, nunca hasta ahora oida, y que eleva de repente al rango de literato á quien, ni por antiguos ni por modernos críticos fué ni es conocido por otras obras que las de su cuchillo, como *cortador* ó trinchante que fué del rey don Juan el segundo, de Castilla. [1]

---

1 Hemos procurado por varios medios conseguir de la Bibl. Imp. de Viena noticias de unos MSS. que segun leimos en un papel que se publica en Madrid, existian allí y eran obra de Sancho de Jarava; pero todos nuestras gestiones no han recabado la menor constestacion de los empleados de aquella Bibl.

No es posible en nuestro concepto, sinembargo, que quien conozca algun tanto las producciones literarias del señor de Iniesta y haya leido con alguna reflexion el *Arte cisoria* abrigue duda alguna sobre su orígen.

Caracterízanla principalmente lo extraño del estilo, conceptuoso y revesado algunas veces, la trasposicion violenta de las partes de la oracion, que fué uno de los rasgos mas individualmente peculiares y distintivos de las obras de la segunda época literaria de su autor, como dejamos dicho; y el frecuente uso de giros lemosines y palabras catalanas castellanizadas, señales todas que en el lenguaje de ningun otro escritor de la época de don Enrique se encuentran tan marcadamente como en el de este.

Pruebas de lo primero se encontrarán á cada paso; de lo segundo, las ofrecen en el glosario las palabras cuya procedencia catalana indicamos. Demás de esto basta leer el *Proemio*, el último capítulo y la carta de don Enrique á Sancho de Jarava remitiéndole el libro con objeto de que lo examine y corrija, para comprender lo infundado de la extraña afirmacion que ántes dejamos notada.

No prescindió tampoco don Enrique de su vasta erudicion al emprender la *ordenacion* de este tratado. Era costumbre ya muy añeja autorizarse los escritores con sentencias y testimonios antiguos y cuanto mayor era la antigüedad de sus textos, citas ó referencias, tanto mejor compuesto quedaba el escrito. El señor de Iniesta sobrepujó á sus contempo-

ráneos en esta aficion, como se vé en todas sus obras; no es pues de extrañar que al ocuparse de una materia á que en todas épocas se dió gran importancia, como él nos demuestra con textos irrecusables, remontase el orígen del arte de trinchar á muy remotos tiempos, extendiéndose con esta ocasion á hacer consideraciones histórico-críticas sobre las ciencias universales: y aun no lo hizo, con bastante desarrollo, como dice al final del citado *Prohemio* «deteniéndose en la prolija ordinacion que esto requeria, ocupado de *curas familiares e aflijido de las aduersidades.*»

No afirmarémos nosotros que el *Arte cisoria* sea en lo literario una obra digna de superior encomio. Ni el autor tuvo al escribirla otro propósito que el dejar recopiladas las reglas para trinchar con esmero y apostura que por tradicion y uso se practicaban con harta negligencia, ni la época en que así lo hizo fué la mas próspera para su númen. Tiene importancia, empero, aun bajo el punto de vista abstracto de la literatura, por lo que nos demuestra respecto á la evolucion que en hombre de tan perspicaz ingénio se iba realizando con los años, en aquel afan de modificar el romance castellano que por largo tiempo le aquejó. Aún así y todo el *Arte cisoria* contiene muy buenos trozos en que se admira la energía de la frase, al mismo tiempo que la fluidez que en el romance castellano iba rápidamente desenvolviéndose y sustituyendo á la austera sobriedad qua le caracteriza aún en el siglo anterior.

Pero si en absoluto no se puede reputar como notable obra literaria, como estudio de costumbres tiene un valor especial en estos tiempos en que, si bien asume un gran interés cuanto se refiere á las de unos siglos de los que tan poco conocida es en España la historia íntima de la sociedad, no por eso está mas tratado y puesto al alcance del público. Estudio es este que en otras naciones está hoy depurado hasta lo mas recóndito y ni la vida doméstica, ni el traje, ni la sitiolojía, ni el mueblaje, las diversiones públicas y otros mil puntos que las crónicas é historias contienen en desperdigadas migajas, han dejado de encontrar diligentes y estudiosos escritores que les hayan dedicado sendas y concienzudas monografías.

Muy poco y harto incompleto es lo que se ha hecho en esto entre nosotros, y si algo se escribe suele ser con el auxilio de esas obras extranjeras que citamos, con lo que el trabajo carece necesariameute del carácter esencialmente nacional que debe constituir su principal fundamento: pues si bien es cierto que en todas épocas ha existido afinidad entre pueblos que proceden de un mismo orígen, no lo es ménos que al descender á los detalles de la vida, se encuentran esenciales diferencias, sobre todo, cuando ni el clima. ni las castas, ni las circunstancias que los rodean, ni otros muchos accidentes son los mismos.

Los asuntos que constituyen el estudio de don Enrique de Villena que ahora reimprimimos, fueron desde muy antiguo tratados

con especial atencion pos eminentes sábios y filósofos. Ocasion sería esta para entretenernos en prolijas disquisiciones á este punto relativas, pero ni lo creemos pertinente á nuestro asunto, ni por lo difuso podemos ménos de escusarlo. Solamente nos remontaremos á poco mas de un siglo para consignar que ya don Alfonso el Sabio, á quien tanto preocupó todo lo relativo á las costumbres de sus pueblos, para reformarlas y mejorarlas, estampa en su inmortal código de las partidas sábias y atinadas prescripciones para el gobierno de su casa. Aun que en esto le habia precedido ya don Jaime I de Aragon su suegro, de quien don Alfonso tomó muchas de sus ordenanzas.

Autorizándose pues con los sábios antiguos, segun era su costumbre, y mas esplícitamente con Aristóteles y Salomon, en varias leyes del título 9.º de la Part. II, trata don Alfonso X de las personas que deben ser recibidas en Palacio para el servicio diario del rey, de los oficiales que le asisten en la cámara y en la mesa, diciendo de estos que «non tienen menor lugar que los otros»; y esto con un detenimiento y estudio que prueba como mucho ántes que lo hiciese don Enrique de Villena se dió á estas materias la importancia que tienen por tan privilegiados ingenios como los de don Alfonso el décimo, su sobrino don Juan Manuel, el rey don Pedro IV de Aragon y otros. Así puede verse en los capítulos II y III del *Libro de los Castigos* y en los LXIX, XCIII y siguientes de la primera parte del *Libro de*

los Estados del hijo del infante don Manuel.

Célebres son igualmente las *Ordenaciones* hechas para el regimiento de todos los oficiales de su palacio y corte por el citado rey de Aragon. En ellas desciende el *Ceremonioso* don Pedro á ocuparse del *Aguador* que llevaba el agua á la cocina, del *barrendero* del comedor, del que fregaba la regia vajilla, del *comprador* que ha de ir á la plaza, de todos los oficiales de la cocina, de los que sirven á la mesa, del contador, de la manera de servir en lo diario y en los festines y hasta prescribe las veces que se ha de comer en lo ordinario y la entidad de los yantares y los festines de las grandes fiestas en cada uno de los reinos, señalando los dias solemnes así en Barcelona como en Lérida, Perpiñan y otras ciudades de Zaragoza, en Valencia, en Mallorca, por si en alguna de ellas posase durante las fiestas peculiares de cada una.

El nombre que estas ordenaciones alcanzaron fué tal que no solo se copiaron en parte en otros reinos de España, sino que Wenceslao, rey de Romanos y de Boemia envió á Aragon, en 1398, á su camarero Roberto de Praga, para que se informase del órden por que se regia la casa y corte del rey. Y algo mas de un siglo despues de promulgadas aquellas ordenaciones se componian otras parecidas, en Castilla para el regimiento de la casa del Príncipe don Juan hijo de los reyes Católicos.

Tuvo, pues, don Enrique ilustres predecesores de quienes tomar ejemplo al concebir y

componer su tratado no solo entre los reyes y magnates, sino entre muchos de los escritores moralistas, quienes siempre dedicaban algun capítulo de sus obras á estos asuntos; y en especial, al cortar ó trinchar dábasele ya gran importancia y teníase como una de las cosas fundamentales en toda cumplida educacion. Don Enrique la pone en primer lugar entre las que debe poseer todo servidor «para auer cabimiento en casa de señor». y Mosen Jaume Roig, por la misma época, en su interesantísimo *Libre de consells* dice, al referir las enseñanzas que recibió del caballero catalan que le educó.

fins a *tallar*
ell men mostra.

Otros muchos ejemplos podríamos citar que revelan la importancia que se daba á que las personas bien educadas poseyesen cabal conocimiento de este arte, siquiera no hubiesen de ejecutarlo. Y ya que á uno de los mejores escritores valencianos del siglo xv hemos citado, parécenos curioso hacer notar que acaso al frecuente trato que con catalanes y valentinos tuvo don Enrique, á sus frecuentes viajes y residencia en los reinos del litoral, se debieron muchas de las aficiones que sus escritos nos revelan, así como que al órden observado en la casa Real de Aragon y sus *Ordenaciones* es posible se debiese la composicion del *Arte cisoria*.

Tan docto en las ciencias filosóficas y ma-

temátieas como en la poética y en estas artes propias, á juicio de muchos, tan solo de gente baja, demuestra no menor conocimiento de la vida palaciega, «tormentoso golfo adonde la mayor bonanza amenaza la mayor tempestad», al señalar con exquisito criterio las condiciones y educacion que habrán de tener los oficiales encargados de servir á la mesa real, en este menester del cortar. En los capítulos que á estos varios puntos dedica se vé bien claro al autor de los *Doze trabajos de Ercoles* del *Tratado de Consolacion* y de algunas de las *Epistolas* que aquilatan el alto espíritu filosófico con que don Enrique trataba siempre todos los asuntos sobre que discurria, pues apesar de lo mucho que ya en su época se habia escrito sobre la materia, por los autores citados, y otros muchos con cuyos nombres podríamos aumentar nuestra bibliografía, todavía los capítulos que en su obra dedica á aquella don Enrique, revelan que no era el plagio, flaco muy comun en los escritores de su época, falta de que se le pudiera tachar. Sus consejos y prescripciones, aún ajustándose á las ideas y principios establecidos, llevan el sello de una esencial originalidad y cuando ménos, son considerables explanaciones de algunos de los principios que sucintamente estableció ó copió don Alfonso el Sabio, notándose reflexiones tan dignas de atencion como esta que se encuentra al fin del capítulo XII: «.....Ca non es alguna cosa [que] tanto lealtad engendre e mantenga como libertad e segura esperança de gualardon; asy se fase

el coraçon mas noble e se preçia en dexar fasaña e biue seguro que su bien faser sera sabido e nonbrado e conosçido.» Y mas adelante al hablar en el capítulo XIV de los derechos é inmunidades que debe gozar el cortador: «....e en esto sera el rrey loado de firmesa con ystançia avido por justo gualardonador de bien fecho e en fauor de lealtad e en buen seruiçio pues que es su mano la balança destributiua por cuyo enxenplo la çiuilidad se mantiene.»

No es pues tan baladí el propósito que inspiró la composicion del *Arte cisoria*, como algun escritor moderno ha pretendido, ni esta obra se recomienda al erudito, al literato, al aficionado al estudio arqueológico de las costumbres por este solo concepto.

El estudio de la mesa y, si podemos decirlo así, de la cocina, en las épocas de que nos ocupamos, es tan poco conocido, como interesante y ofrece materia suficiente para un largo tratado. Los ordenamientos que desde 1238 en Aragon y algo mas tarde en Castilla empiezan á dar los reyes, poniendo tasa al desmedido lujo que se habia introducido en los banquetes, ponen de manifiesto la importancia que desde el siglo XII, con las provechosas conquistas alcanzadas sobre los árabes habia ido asumiendo este importante ramo, aún entre el comun de las gentes. Las crónicas de los Alfonsos y de otros reyes sucesores suyos, los *Anales* de Aragon y las obras de filosofía moral de los siglos XIII, XIV, y XV, con otros muchos elementos literarios que guardan

nuestras bibliotecas, presentan bajo uno de sus mas curiosos aspectos á aquellas sociedades que es muy comun suponer sumidas en la ignorancia, en la rudeza, casi en la barbarie. Nada nos seria mas fácil que aducir numerosas pruebas de lo que era esta parte del lujo en esos tiempos á que nos referimos, pero en la imposibilidad de dar tanta extension á este ligero estadio que trazamos, hemos de limitarnos á dar en el apéndice alguna muestra escrita de lo que eran los banquetes y hasta la comida ordinaria de los reyes y magnates en la época á que el *Arte cisoria* se contrae.

Como el célebre archipreste de Hita en sus *Cantares* y el de Talavera en su famosísima *Reprobacion del amor mundano*, don Enrique de Villena se nos muestra en su *Arte cisoria* sitiólogo racionalista y tan entendido en la práctica, como en la teórica lo habian sido, ó lo eran aún, el ya citado Mosen Jaume Roig, el renombrado primer médico de don Juan II, Alfonso Chirino, el Maestro Nicolás y otros muchos quienes anteriormente y acaso sin pretenderlo, escribian del arte de cocinar. Por lo que el autor del *Arte cisoria* nos dice, échase de ver que á principios del siglo XV no se encontraba el arte de la cocina en tal estado que hubiese menester la inoculacion de los estilos italiano y francés que en el siglo siguiente transformaron la cocina genuinamente castellana y de la que en el XV fueron grandes maestros, Nuñez de Vega, Sardinas, cocinero de don Alvaro de Luna, *mestre*

Jotxim y Ruperto de Nola jefes catalanes de las de don Fernando el Católico y otros muchos.

Puede, pues, considerarse hasta cierto punto el *Arte cisoria* como á primer libró escrito en castellano, que en estilo dedáctico se ocupe del arte de cocinar. Don Enrique habla de él demostrando aquel gran espíritu crítico y observador que en todas sus obras se echa de ver. No son las apreciaciones de un vulgar libro de cocina las que en este del trinchar se encuentran; sino las delicadas y precisas observaciones de un refinado gastrónomo que conoce prácticamente aquello sobre que diserta; la abundante y sana doctrina que el libro encierrá, efecto necesario y consiguiente de la aplicacion de un ingenio privilegiado á una materia considerada generalmente de esencia vulgar. La delicadeza y escrupulosidad de don Enrique de Villena que no vacila en dirigir al mismo rey y sus comensales velados consejos sobre la manera de comer [1] llega al supremo refinamiento al decir de qué manera podrá servirse el tuétano de carnero, estilo que aún hoy conservan los ingleses como podrá quedar bien preparada la médula de la espina mayor de la trucha, «que es de comer sabroso;» al recomendar frecuentemente que en el corte de los pescados no se empleen los instrumentos de hierro ó acero sino los de plata ú oro; al dar á las trufas, todo el mérito é importancia que

1 En el cap. VII donde habla *Del tajo de las aues comestibles*, dice:... «echados los huesos en el baçin dicho, que non conuiene *ser roydos en la real Cámara.*»

solo en tiempos modernos han alcanzado; al prescribir minuciosamente, en fin, un sistema de preparacion para las perdices, despues de guisadas y ya en poder del cortador, que es imposible leer sin sentir en las papilas nerviosas del paladar aquella sutil afluencia que es como el preludio del gusto y acicate del deseo.

Las turmas ó criadillas de carnero que no han tomado aun carta de naturaleza en los tratados modernos de la cocina francesa, tenian para don Enrique de Villena gran valor, asi como el obispillo de las aves grandes, en cuyo *tajo* se detiene con complacencia estremada, siendo con cuatro siglos precursor, en el gusto, de los modernos gastrónomos franceses, quienes llaman expresivamente á esta suculenta porcion del ave: *le solylaisse* (le sot l' y laisse).

Pero donde brilla el estudio y detenimiento con que don Enrique atendió á la confeccion de su tratado es en todo lo que se refiere al cortador y á su arte. La pulcritud y el esmero con que atiende hasta á los menores detalles, así de la policia y atavío de la persona, como á la manera en que debe llenar su cometido, para lo que da las mas minuciosas y bien meditadas reglas, prueban que el ilustre tio de don Juan II estudió la materia con el esmero con que pudo componer su *Arte de Trouar;* y que él, con mas razon que otros, pudo decir aquello de *nihil a me alienum puto.*

El *Arte Cisoria* se recomienda, pues, á la atencion del lector, por mil conceptos relacionados con la vida actual, de una manera mucho mas inmediata que la mayor parte de los tratados de otros siglos que hoy se exhiben, trasladándolos por medio de la imprenta, de los manuscritos ó de ediciones antiguas, á esos libros que constituyen el deleite de los llamados bibliófilos.

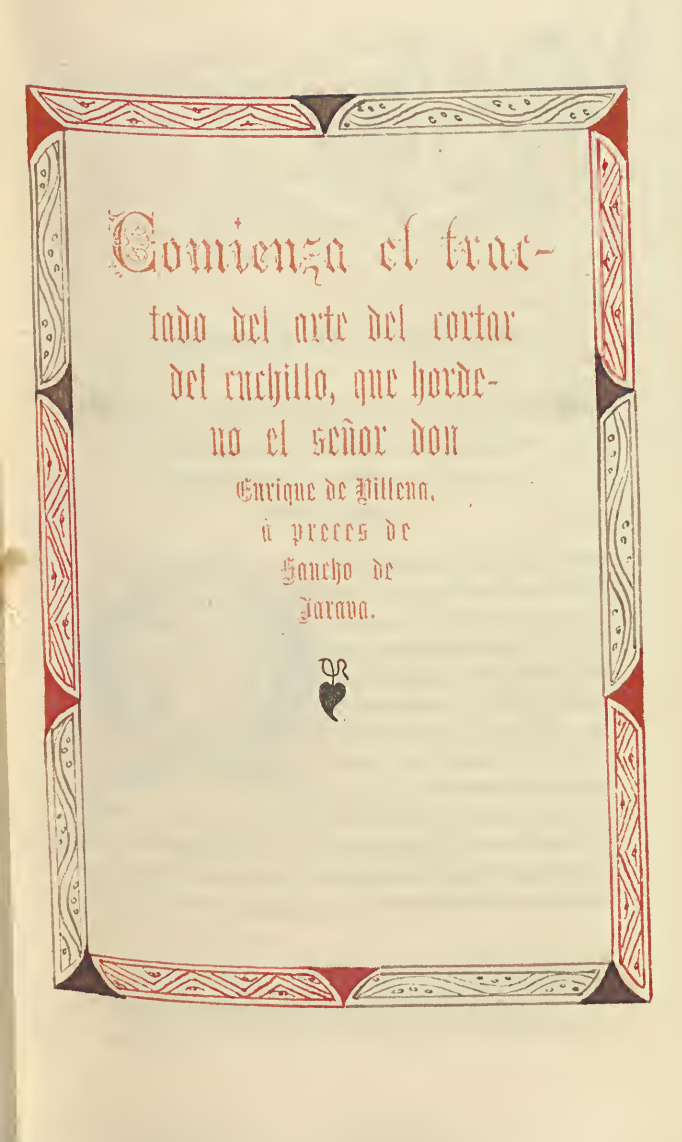




TERMINÓ ESTOS RAZONAMIENTOS SU AUTOR FELIPE BENICIO NAVARRO, EN EL REAL SITIO DE SAN LORENZO DEL ESCORIAL, Á VEINTISEIS DIAS DEL MES DE AGOSTO DE MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y OCHO AÑOS.



Arte Cisoria.



Comienza el tractado del arte del cortar del cuchillo, que hordeno el señor don Enrique de Villena, à preces de Sancho de Jarava.



COMIENÇA EL TRACTADO

DEL ARTE DEL CORTAR DEL CŪCHILLO QUE HORDENO EL SEÑOR DON ENRRIQUE DE VILLENA A PREÇES DE SANCHO DE JARAUA. [1]

Quatro cosas son las artes del vso aredradas de los omes de aqueste tienpo, que muchos de los nonbres dellas, destinaçion e numero ygnorando, haçen se marauillen e ayan por nueuo el cortar de aquellas en ssu departimiento e propios nonbres; mayor mente de las mecanicas que sola pratica las conserua, e de pocas dellas e en menos logares se falla, quasy çierta [2] porque diuersamente son mos-

---

[1] Antes de empezar la lectura del *Arte cisoria* convendrá al lector tener conocimiento de la *Nota* sobre el estilo literario de este tratado, que va á la cabeza de los apéndices.

[2] Así dice el original, pero parece como que debiera decir *cosa cierta*.

tradas ssyn forma e syn regla. Por esso de aquellas non es fecha la mençion que ssu prouecho demanda; paresçe solo vso e non enseñamiento lo otro en conosçimiento; con todo esso, los engeños que natura e buen guisamiento han despertado e fecho mas claros por vn natural e entraño deseo querria por horden e regla saberlo que vso Nonies deujega [1] segunt en bos Sancho de Jaraua vuestra requision testifica, que maguer de la çisoria tengaes arte vso e ofiçio antel Rey, ntro. señor, e segunt la quedada costumbre, non menos de otros seades en ello esperto, vtro. buen deseo non falla reposo fasta saber sus reglas fundamentales, entroduçion e començo por çierta dotrina, segunt Migell Ramires escudero de mi casa me contó. Plogome de lo oyr e fallar alguno deste tienpo que se mouiese a querer alguna autilidat destos saberes desechados de muchos, cuyo prouecho no es poco falle en vos quien protestase [2] oyda, la comunicar pudiese destas antigüedades que sentí e sope mayormente a vos a quien querria aprouechar con mi enformaçion, por la sana voluntad que en vos sentí çerca del bien mio, por continuados dias, vuestros meritos que lo valen. E por el ofiçio quel dicho señor Rey nro. vos quiso colocar, e çerca del seruiçio fiable de su persona aver, en el çisorio exerçiçio, digna cossa es considerar la altesa

---

1 Nuñez de Vega.

2 Así el original. Creemos que debe decir: *quien prestase oido e le comuniçar pudiese* etc.

Real ante quien aves [1] aquel de pratica cotidianamente lo mejor sepas [2] faser de otro en tal oficio a menor siruiente persona, onde pensando e inquiriendo de antiguos ystoriales que los de su tienpo cosas a ellos por inuencion, e ya enuejecidas, por duracion, en su resiente demostracion las presentan por fiel escriptura e maguer departida mente las ordenaron, el entendimiento collettiuo en vno las pensó e non vos paresca presumacion atreuerme en escripto hordenar lo que vos en esto deues faser, mas parescan vos afeccion buena como lo es e fidencia, comunicandolo que desto a mi noticia llegó, non dubdando con mi menos bien hordenado desir el conoscimiento vro. tal propinar nouedades al respecto del moderno vso, aqueste componiendo tractado en la vulgada lengua latyna patrial vra.; porque al fruto e prouecho de muchos que la lengua non entienden latina sea vtil e directiuo, tomado de aquellas partes que a su condicion convengan. Diuidilo en veynte capitulos, segunt la distincion de las partes que en mi especulacion se presentaron, esto meditando en cada vno sus departidas rasones:

En el primero disiendo quando e por quien las artes falladas fueron e de su numero e distincion; e aquesta en qual parte dellas se cuenta.

En el segundo que fueron las causas, raso-

[1] Auedes. 2 sepades.

nes e ocasion por que esta arte del cortar, dicha çisoria, se ouo de introdusir e al numero de las artes adjungir.

En el terçero quales condiçiones e costumbres pertenesçen al que esta arte tiene por ofiçio, mayor mente ante Rey.

En el quarto que hestrumentos ha menester para ello, e como los deue tener e guardar.

En el quinto de que guisa lo deue tal oficio seruir e continuar curosa mente.

En el sesto quales son las cosas que se acostumbran cortar segunt las viandas de que vsan en estas partes.

En el seteno el tajo de las aves.

En el octauo el tajo de las animalias.

En el noueno el tajo de los pescados.

En el deseno el tajo de las cosas que naçen de la tierra.

En el honseno del cortar e mondar de las frutas.

En el doseno de los derechos deste ofiçio e al cortador pertenesçientes.

En el treseno como deuen ser criados moços de buen linaje e acostumbrados, para de que en ellos saquen quien este ofiçio sirua.

En el catorseno como non ligera mente, nin sin causa deue ser mudado tal ofiçio.

En el quins eno como se deue dar tal oficio quando se otorga de nueuo.

En el dies e seys de los grados e distinçiones de los ofiçios del cortar.

En el dies e seteno que penas ha los delictos e fallençias del tal ofiçio conbiene.

En el dies e ocho como puede e deue ser mostrado el cortar por arte e reglas çiertas.

En el dies e nueue como deue ser esta de cortar arte debituada e continuada.

En el veynteno la Recomendaçion de la obra e tractado.

E aquesto perseguido e departido, puse fin al desir en esta materia por graçia de breuiedat de que se pagan oy los modernos, e avn por que non tenia vagar para detener me en la prolixa ordinaçion, que esto requeria, ocupado de curas familiares e afligido de las aduersidades, tomando aquellas partes del tiempo que pude.

Feneşçe el proemio desta obra
por dar mayor çmna della.
Comiensa la obra
e sus ca-
pitulos.

CAPÍTULO PRIMERO

De quando e por quien las artes fueron falladas; e esta del cortar en quales dellas se cuenta.

EL mundo sensible crió Dios a similitud del architipo eternal en su ydea entendido; e por eso, pues era la mundanal e sensible machina començada e nueua, conuenia los vsos mundanos ouiesen comienço por los omes rasonables capaçes de fallar las cosas a ellos nesçesarias convenibles e buenas e conseruacion e induççion de virtuosa vida, que los apartase de la sensualidat e bestial partiçipio, entre las otras fallaron e mostraron e a su posteridad dexaron la escriptura, mediante la qual la memoria dellos e de sus fallamientos perpetuaron, o al menos, grande durar fisieron tiempo. Por esta inuençion del primer ome sus fechos son sabidos, e vida, e de los de aquel esçendientes; e esto recorriendo, refugo falle segunt concordia de muchas ystorias della fablantes. Cam fijo de Noé, que por algunos es dicho Soroastres, fué fallador, ordenador e dador de las artes e çiençias escriuiendo aquellas en siete colupnas o pilares de cobre; e aquellas mesmas en otras siete

colupnas de tierra cocha, sabiendo quel mundo pereçer deuia por fuego, segunt fué en tiempo de Phetode, o por agua, segunt fué en tiempo de Noé e de Egigio e de Vcalion e dellas, quatro destas colupnas de cobre de aquellas el diluio grande troxo en el logar donde es oy Atenas la cibdat en Greçia. E por ocasion dellas fué allí aquel famoso e noble poblado estudio, en el qual tanta muchedumbre de sabidores e descolares e fasedores de libros, [fué] que a numero de siete çientos mill volumenes llegó segunt A. Gellio mençiona en libro *Noctium Atticarum,* lamentando el quemamiento e bastaçion de aquel estudio. E de alli fue a Roma trasladado onde el numero de las artes çiento, en publicas escuelas se leyeron, e viniendo la dicha Roma a la xptiana fé, la yglesia catolica quarenta de aquellas desechó e defendió que eran vançinatorias e supersticiosas, segunt en el Decreto, veynte e seys causa, en las quistiones primera, segunda e terçera e quarta. Paresçe solo en los estudios de Salamanca en España e de Vxonia en Inglaterra quedó dellas lectura e las sesenta aprouó liçençiando indiferente mente leer se pudiesen por aquellos e los otros estudios, siquiera priuadamente. Fueron aquellas licitas, en [1] tres generos diuidi-

---

[1] Aquí se lee en el cod. *en sesenta e tres* pero por habernos parecido distraccion manifiesta del copiante como demuestrá lo que sigue, hemos suprimido lo que á nuestro juicio huelga.

das es a saber: en liberales, naturales e mecanicas; asignaron en la parte de las mecanicas la çisoria o de cortar nombrada, e ya desto mas copiosamente departí e fablé por autoridades, por ystoriales, en la execuçion de la carta de maestre Alfonso, sobre aquella palabra del coro de las nueve musas. Aquella çisoria se leyó e mostraua a los curiones, sy quiere cortesanos, por teorica, mirando e disiendo e pratica en cortando, segunt Theophilo en la Suma de las artes mecanicas testifica. Esta era contada en las dose propiedades por quien puede ser alguno aviendolas, dicho prouó pertenesçientes a todo buen seruidor, para aver cabimiento en casa de señor que son cortar de cuchillo, dançar, cantar, trobar, nadar, jugar de esgrima, jugar axedres e tablas, pensar e criar cauallos, cosinar, caualgar e las maneras e tenpramiento del cuerpo, E con estas, en casa de Rey onde [1] Señor puede auer con que e en que seruir, prinçipalmente del cortar, que es menester cada dia. E por que esta en çiertas reglas inmutables, artada de términos conuenibles, del numero de las artes non fue desechada, consideradas las vtilidades que al çeuil beuir traya e prestaua, segunt adelante sera mostrado, con sus logares e casos.

1 Así en el orig. Debe ser *o dé.*

CAPÍTULO SEGUNDO.

Porque la arte del cortar fue introdusida e al numero de las otras artes agregada.

Non era avn el diluuio grande uenido que fue en tienpo de Noe, quando Cam su fijo, ya dicho, escriuió aquellas catorse colupnas suso memoradas, asauentando, por los çelestiales cursos mundanos, destruymiento ygneo e aqueo: al qual es atribuido la ynuencion de las dichas artes, segunt ya puse, maguer Adam, primero se afirma por Rauano, non escriuió en la virtud de las palabras, esponiendo el Rasiel, e Abel su fijo, los siete libros de los prestigios, segunt Trebid recita; e el tractado de las trasmutaciones e leyes del veuir e reglas del animo dar, que fiso Hermes, que es dicho Enoc e Tubal Caym en la musica e Yubal en la fusion de los metales, amos fijos de Adam; e de Elvora en el filar e Noema en el texer, hermanas de aquellos, segunt en el *Compendo ystorial* se falla. E otros muchos que ante de Cam fueron yntrodusidores de artes e saberes e fasedores de leyes e ponedores de costunbres, segunt Tahit e Ledan e Ferreytan lo mandaron en escripto e dexaron a los vinientes dellos, como es memorado en la *Filahanaptia Mayor*. Enpero porque uno fabló en una arte e otro en otra departida mente, en logares e tienpos departidos, e Cam en todas junta mente, e las puso en buena

horden visto lo que los dichos abian puesto e mouido resçitado lo superfluo e supliendo lo diminuido; pues rasonable mente e justa al dicho Cam es otorgada la yniçiaçion de aquellas, maguer tan complida mente como se hoy fallan non las tractasse; asi como en la gramatica, que en su tienpo non contauan sy non dos partes de oraçion, nonbre e veruo; en la lógica que non tenia la quarta fegura de arguyr; e en la retorica que non habian las figuras en Çeman contenidas a las colores retoricas referidas; en la arismetica que non alcançaua que los cuentos mudos non es posible de aver rays; en la geometria que non tenian sy non fasta la quarta e seysena figura, fasta Pitagoras, que fallo la nifa, que es dicho alli fago e dió entrada Euclides continuase a conplimiento de los quinse libros; e en la musica que non eran nombradas las perlaçiones nin las quatro boses en que se causan las tres properaçiones primeras; en la estrologia que non sabian avn de la nouena esfera nin de la..... [1]

.....mas non quedaron de tal sabor e su tentaçion como de antes. Segunt en aquel compendio disen ouieron los omes sentida la mengua vsar el comer de las carnes e por Dios les fue otorgado, pero sin la sangre, segunt en el noueno capitulo del Genesi es fallado; que despues veno en tanto abasto, que se atreuieron a comer las umanas carnes e llegó la conti-

1 Aquí aparece quemada una parte del folio 7 y queda interrumpido el texto,

nuaçion dello çerca deste tienpo, testificando Sant Geronimo contra Goueniano, uiera en Françia los archigotos comer omes por vianda, mas entonçes quando començaron, las carnes crudas las comian; e por el enflaqueçimiento de las vidas, por el desuio de las costunbres, non podiendo la cruda digirir vianda, como antes fasian, ouieron de ynvistigar e fallar sus adobos de coser, asar e freyr e los salsamentos, por esçitar el apetito e faser mas façil digistion; añadieron fuesen cortadas e menusadas por el cuchillo, que agora de piedras vsauan, fasta que el fierro fue en vso de las gentes. E por ende en las carnes fue acabada la arte del cortar e sus reglas para ello conplida mente escriptas, conosçiendo los grandes prouechos, que de ello naçer podrian, asi como limpiesa que conbenia á los mayores e mas delicada mente biuientes. E por quitar asco sy lo partiesen con las manos vntadas de la vianda e gordura, esso mesmo, por ayudar al estomago aliuiando el trauajo digestiuo, acatando que la digistion se fase en ocho maneras, las quatro fuera del cuerpo e las otra quatro dentro del cuerpo. La primera es el escorrimiento de la sangre e destillaçion de los crudos vmores que luego muerta la carne tiene; e por eso a los grandes señores e pusiticamente biuientes, de un dia para otro la tienen muerta; la segunda digistion, en el aparejar, que por misterio del fuego resciue coçimiento e pierde aquella vestinilidat que tenia; la terçera, en el cuchillo, diuidiendola e menusandola para en las

pequeñas partes mejor el coçimiento se cunpla; la quarta, en los dientes, moliendola e tornandola casi ensensible e mesclada; la quinta, en la boca del estomago, por el calor natural; la sesta, en el fondon dél, mesclando las viandas diuersas, fasiendo el chilo con mayor calor; la setena, en el figado, por el calor nativo, diuidiendo lo espeso de lo sotil, enbiando á los mienbros la parte que les conuiene, con generaçion de sangre; la octhaua, en cada mienbro, desechando lo superfluo con la espulsiua vertud e lo nutriente conuertiendo en vmana carne, por amataçion de fermento espatifico; onde sy alguna de aquestas asi nonbradas digistiones fallesçiese, las otras suplir non la pueden en aquel grado. Lo que mayor adobo presta e utilidat es el cortar, ca maguer fue detenida e aparejada, siempre seria menos bien mascada sin cortar; e ansi, de la falta del cortar en las dos fase mengua, que son cortar e maxcar, e por consyguiente, en las otras despues de aquellas, allende desto, es grant siguridat, e por quitar la sospecha e peligro de las poçoñas, que non tan façil mente en tantas guisas con el cuchillo, como con la mano, se podrien a la vianda pegar o en aquella poner. Esto señalada mente cunple a los grandes señores a quien son tales ocasiones mas procuradas e que han mas emulos e mal querientes. Porque tal cortar mostrarse pudiese vniformemente e se vsase en la mejor manera, dieron a ello los entendidos [en] esto çiertas, inuariables reglas, e al numero de las artes agregaron, aca-

tando los prouechos mençionados redundantes en decoraçion de la puliçia e utilidat manifiesta e salud de los omes a todos en general, e a los mayores en espeçial, aprouada por vso, espiriençia e luenga durada e domestica cogniçion manifiesta; ansi los bienes de su teorica, testiga la pratica exerçida.

CAPITULO TERÇERO

De las condiçiones e costumbres que pertenesçen al cortador de cuchillo, mayor mente ante Rey.

Rasonable cosa es bien acostumbrado sea el que tal ofiçio de cortar ha de servir ante qualquier señor, mayor mente ante Rey; que, ansi como su dignidat es soberana, ansi los seruidores suyos deuen ser mas esmerados en apetitud e costumbres, mayor mente quien ante él ha de cortar, que cada dia lo vee ante sy e tan çerca, que la mesa sola los departe; e maguer toda buena costumbre le venga en general, por el seruiçio en que es diputado, avn por espeçial rason de tan espeçial seruicio, ante de todas cosas, aver deue lealtad en guardar la salud e vida del Rey, en manera que en la vianda cortando, o en otra guisa, non le ponga, nin consienta cosa que muerte o dolençia conoçida le pudiese traer, o daño o otro faser, teniendo

en ello miente con todas sus fuerças e de todo su poder. A esta lealtad le indudan temor de Dios e selo de bondat e verguença de la gente e amor del Rey que sirue e dubda de la fama que despues de sus dias quedaria maculada, allende de la punicion juridica que padesciera: e sobre todo ser libre de cobdicia que fase mas errar en esto que en otra cosa. Segundamente limpiesa, trayendo se bien guarnido, segun su condicion; su barua raida e los cabellos fechos e vñas mondadas amenudo e bien lauado rostro e manos, en guisa que alguna cosa inmunda en él non paresca; guardese de traer botas, mayor mente nueuas, aforradura que huele mal al adobo; la cortadura de las uñas sea mediana mente, non mucho a rays, limpiadas cada mañana; guarnidas sus manos de sortijas que tengan piedras ó engastaduras, valientes contra poçoña e ayre infecto, asy comño rubi e diamante e girgonça e esmeralda e coral e olicornio e serpentina e besuhar e pirofiles: la que se fase del coraçon del ome muerto con ueneno e ecçho, ssy quiere endurecido o lapidificada en fuego reueruerante. Esta traya Alixandre sobre todas conssigo, segun Aristotil en su Lapidario cuenta. Avn deue tener las manos guardadas con luas limpias e de buen olor, sy non al tiempo que cortare o comiere. Tales luas non sean enforradas de peña, por el pelo que se pega á la mano, e algunos pelos son mal sanos, ansi como de raposo e de gato; mas sean de çuero de gamo, ya traydas, e de paño de escarlata, fechas de

aguja. Avn en su comer e beuer, porque non tenga mal gesto, segun fasen los beuedores e deshordenados comedores, e porque non reguelde o escupa o tosa o bostese o estornude o le huela mal el resollo, antes deue vsar salsas e lignaloe e almastiga, cortesas de çidras, fojas de limonar e flores de romero, que fasen buen resollo e sano: deue tener sus dientes mondados e fregados con las cosas que encarna las ensias e los tiene limpios, ansi como coral molido e almastiga e axebe calçinado, alum, clauos, canela, todo buelto con esponja, molido, condidos con miel espumada, e mondárselos de la costra, sy la ouiere, quitando cada dia, a cada comer, dellos la vianda alli retenida, con vña de oro que es mejor para esto, fasiendolo sin premia, con manera suave, que non faga lision á las ensias, nin saque dellas sangre; e despues fregallo con paño de escarlata. E terçera mente deue ser callantio, de guisa que quando cortare, non fable nin faga malos gestos o desdonados (*deshordenados?*) nin este mirando a otra persona, sy non al Rey vmilldosa mente e a lo que corta; nin se rasque en la cabeça o lugar otro, nin se suene; en manera quel Rey non vea en el cosa que mal paresca o de que tome asco o enojo. Quarta mente deue ser curoso con diligençia e prestedumbre conplida e la que a su ofiçio pertenesçe; la voluntad alli puesta, libre de otro pensar, porque falta non cometa con desacuerdo, e pare mientes a la vianda, des que [esté] en la mesa, puesta ya en ssu poder, que ninguno

non allegue a ella, o lançe cosa sospechosa sobrella, catando todavia que le manda cortar o quando lo dexe; e antes e despues del seruir laue sus manos estudiosamente, e atenta mente mire si en la uianda paresçen diuersos colores ó color, que non pertenesca á tal manjar, o si ha olor malo o fuere desaborada; e de aquello non corte. Sobre esto guardarse deue de las cosas contrarias á las condiçiones e costumbres dichas; en espeçial, de comer ajos, çebollas, puerros, e culantro, escaluñas e el letuario de la foja del cañamo, a que dicen los moros *alhaxixa;* e tales cosas fasen mal resollo. Apartarse deue de fuegos grandes de chimeneas e de cosinas fumosas, de fornos, de bafo de calderas e logares do funden metales, perque del fumo non se pegue mal olor á los bestidos; arrédrese de estar en establos e carneçerias e trestigas, tenerias, pellegerias, o do fasen el bermellon e bedrio e xabon e raen pargaminos e tales logares, do qual [quier] olor puede en él quedar, por infecçion e tañimiento de la ropa o leuarlo en los pies inmundiçia. Desviese de vsar mucho con mugeres, por que los cuerpos de los tales fieden, mayor mente fasiendolo luego des que han comido o estan vestidos, ca se corrompe la vianda e menistra fetido nutrimiento a los mienbros, e los vestidos toman el olor corrupto e retienenlo. Por esso desia Aristotiles en sus *Prohemios* que los canes siruen á los tales por aquel fedor que sienten. Esso mesmo non trayan en las manos cosa que mal huela, como casavara, o flores de

santo e palo de baladre, o de box, o asafetida, o alholuas e tales cosas como estas; non coma cosas calientes nin beua caldos calientes o licor otra que daña mucho la dentadura e la fasen mal paresçer. Final mente, de todas las cosas que son contra limpiesa e buen olor se aparte.

Tanto curaron los antiguos desta limpiesa en el oficio del cortar, que non sola mente las dichas guardar cosas curaron, avn mas de vnguentos odoriferos las manos se ungian, ansi como con el tibo e las unguentarias de Lodamo e tales cosas de que non curé aquí de tractar, por que esto en los omes bien non paresçe, segunt el vso deste tienpo, e mas conuiene a las mugeres en sus afeytes: abaste la limpiesa e apostura en lo que es declarado se guarde. E de aquello se entiende donde digo lo que a ello pertenesçe, guardada aquella onestidad en todo que á la veril condiçion es deuida. [1]

CAPÍTULO QUARTO.

De los estrumentos que son menester e como se deuen tener e guardar por el cortador con gran cura.

Lysio de rason muestra que tan espeçial ofiçio e vtil arte en espeçiales estrumentos se cunpla e ponga en obra; e para ello, estrumentos son los cuchillos, brocas, pereros e punganes, con los quales el mi-

[1] Véanse las notas del *Apéndice* á este capítulo correspondientes.

nisterio del cortar, e lo que a ello conuiene, resçibe conpljmjento. Esta singularidat entre las otras tienen los omes, de las bestias en avantaja; quando sus mjenbros corporeos non son dispuestos por se faser algunt acto, saben e pueden añadir mienbros artefiçiados orcanicos dissjuntos, para traer su entencion al fin que desean.

E por esto, conosçiendo sus cueros menos duros que de bestias, fisieron ansi armaduras de cueros crudios taurinos, al comienço, despues de fierro, que non touiesen [1] las vñas agudas e dientes fuertes de las brauas alimañas ni avn las fuerça de otros omes, añadieron a sus manos espadas e puñales e dagas, en lugar de vñas; e vsaron lanças en logar de cuernos. E por ferir de lexos jntroduxeron las saetas e dardos; para allanar la tabla dura, que sus tiernas manos non podien desbastar, fallaron açuela plana e juntera, que lo fisiesen; e por la cortar, non podiendo con sus dientes menudos e romos, fallaron la sierra; e ansi de las otras cosas en suma, en su manera jungiendo a sus estrumentos separados. Onde en esta arte de cortar, visto que las manos non podrian aquella, con la poleçia deuida, conplir, añadieron a ellas los dichos al comienço deste capitulo estrumentos, que son organos adjutriçes del ome, que ha esto de faser. E los cuchillos desta arte son de diuersas fechuras segunt el vso de las gentes departidas, ansi como en Françia que vsan

---

1 Debe ser: *non teniendo...*

cuchillos muy delgados con vientre e disen los *trinchadores*, cortando con ellos fasia adelante muy menudo. E eso mesmo fasen en Ytalia e grant parte en Aljmaña e de Inglaterra, fasiendo sus cabos de marfil e guarnidos de oro e de plata esmaltados e entallados. labrados lo mejor que saben por fermosura e limpiesa. En Daçia e las yslas Orcades entre las quales se cuenta vsar cuchillos de piedras de pedernales; e la gente de los caldeos los vsan e avn entre los romanos e griegos con tales degollauan sus sacrefiçios, quanto duró el gentilico rito en la jouial ley. E en estas partes despaña vsanlos mas bastos e pesados; los cabos, dellos mesmos, dorados e acanalados, labrados de ljma con clarauoyos, coronas, artes [1] fermosos. Entre moros non han vso de grandes cuchillos por que comen la vianda menuda e adobada e apartada de los huesos, sy non gañjvetes pequeños para cortar el pan o mondar fruta; esta diuersidat nasçe de la diuersidat de las viandas e manera de comerlas, e de la poleçia e costunbres antiguas e auisamiento; onde pues en estas de España partes los bastos son en costunbre para seruir el cortar, cuchillos de aquellos. Mas espaçificar conbiene dexando de las otras maneras declarar sus vtilidades pues el presente tractado para vos [2] espeçial fago e non vniversal a todas las gentes.

Agora, perseguiendo lo mouido, es de notar que so este nonbre de cuchillos general,

---

[1] Asaz?
[2] Sancho de Jarava.

todas sus maneras dellos son entendidas de cualquier fechura que sean, grandes o pequeños, çerca de los quales son de atender quatro cosas: la materia, la forma, el tenpre e la avantaje. En la materia conosçe el entendimiento, e las espirencias lo testiguan, que maguer de cualquier metal faser se pudiesen, mas conuenible es el fierro e el asero, que otros, ansi por la durada duresa e fortalesa e delgades, como façilidat, comunidat e abundançia. En la forma, maguer diuersas formas darles pueden, segunt la forma del cortar en estas vsadas partes, çinco tales formas les conuiene. Vno grande bien ancho, de caço grueso, de tajo derecho, e la punta de ençima edonda, roma, que paresçe tal en figura como aqui está señalado.

Con este se corta menudo, tirando fasia sy,, trayendo la mano liujana e corriendole bien, e fasese caçudo por que pese, entrando en él mas materia, su tajo se fase derecho, por el derecho cortar que ha de faser, su punta es roma por que sea mas fuerte; es ancho por que faga el tajo mas agudo, seyendo mas alongado del caço e poder en él tomar mayor tajada, quando se fasen con él tajadas delgadas, en los casos que adelante dirá.

El segundo deue ser algun poco menor e mas grueso de tajo e la punta roma, con esquinadura derecha e su tajo derecho bien caçudo, que paresçe tal en figura segunt aqui esta señalado.

Con este cortan las cosas duras e se quebrantan los huesos; por esso tiene mas ancho caço, que puedan ençima ferir con la mano, sin miedo, e la punta arromada, con buelta derecha, por que mas agudo quede quel primero, para abrir los huesos e apartarlos; el tajo tiene mas grueso por que se non aportille tan ayna en la dura materia osal; su anchura poco menos del primero, pues algo menos es agudo; su caço liso e por el ferir de la mano.

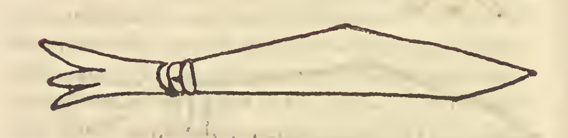
El terçero non es tan ancho como estos dichos e tiene el caço fasta en medio ancho; e dende, en adelante, desvaydo a vna parte; tiene la punta aguda e su tajo derecho, mediana mente grueso que paresçe en tal figura.



Con este parten huesos e dan golpes en las

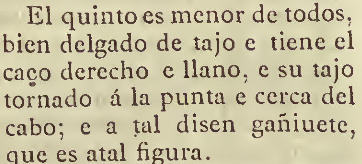
cañas para las quebrar e cortan cosas gruesas e duras; tiene el caço ancho por darle peso, e la desvaydura fasia vna parte, por quel tajo della sea mas agudo; es coruado de medio adelante, algun poco, fasia la punta, por que su tajo derecho quede; su punta es aguda por que entre en logares apretados a desjuntar los huesos; su tajo non mucho delgado, por que sea mas fuerte; deue tener el caço acanalado, con lima fasta la desuaydura, por que esté aspero e non fieran sobre el con la mano, ca si estudiese liso e algunas veses ferieren en él con la mano, non parando mientes, podrian alguna ora dar en la desvaydura que taja, e cortarse, e por esso quitase el veso del ferir, con la canaladura.

El quarto es ya quanto menor, e su caço non muy grueso e desuaydo de enmedio adelante, de amas partes; el tal derecho fasta medio e de medio adelante el tajo e el caço anbos van coruados e se juntan en la aguda punta; su anchura como el terçero; tajo bien agudo, mayor mente de en medio adelante, cuya figura es tal.



Con este algunas beses, en su caso, segunt adelante diré, se corta fasia delante en pasan-

do; por esso tiene la buelta el tajo de yuso, fasia la punta, e algunos huesos se pueden con él quebrar como será mostrado; e por eso tiene la meytad del caço desvaydo; eslo de dos partes por quedar mas fuerte e tambien acanalado, como el terçero, por la rason que alli fue dicha e mostrada.



El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo e tiene el caço derecho e llano, e su tajo tornado á la punta e cerca del cabo; e a tal disen gañiuete, que es atal figura.

Con este quitan cortesas de algunas frutas e las mondan e parten; e reuanan pan e fasen tales tajos en que non han menester premia, como se dirá en su lugar; e por esso es delgado e coruo por que de punta corte; su caço es llano e derecho para que pueda ome poner el dedo ençima, do fuere menester e mas firme, que non se desvie; es coruo fasta el cabo, por que todo cortante pueda cortar con él, de çerca, cosas pequeñas.

E deuen todos çinco estar en vna vayna en que ayan çinco apartamientos do esté cada vno por sy, por que los falle juntos el cortador; e la tal vayna tenga cobertura como escriuania con sus cordones fermosamente labrados; e pueden los faser de cuero e si fuere çerbuno seria mejor, por que es contra

veneno e por eso fasen con él las ataduras en las venenosas [heridas]. E por quanto algunos destos cuchillos se podrian desportillar e por luenga duradura quebrar, o premia, es prouidençia, e conplidero al cortador, tenga dos vaynas destas e en cada vna sus çinco cuchillos, e ansi doblados, quando alguno dellos non fuese para cortar con él, por las raçones dichas o otra, que pueda tomar de la otra vayna mientra aquel se repara e adoba o se de nueuo fase. El tempre destos cuchillos non deue ser fecho con çumo de yeruas, avn que fuesen salutiferas, por quitar la calor que avrie el que con dañosas lo quisiere faser, nin con xabon, nin con çornada, nin vidrio, nin borras de colores, nin con sufre, nin con orina, nin con sangres, como fasen algunos por los faser fuertes; ca desto contraen mal sabor e macula e infecçion en lo que cortan e non se puede dellos apartar o quitar por la infecçion, penetraçion, incorrubçion que en ellos fase; mas sea fecho con agua clara é linpia, comun e dulçe, de fuente corriente, o de rio, e non de poso, nin de algibe. E seran por ello mejores en tajo, durada e color, non dando mal sabor nin efecçion de mal sanidat en lo que cortaren; seran mediana mente fuertes e tales cumple para cortar; catase auantaje en ellos al prouecho del cortar, e se falla en ellos en comparaçion de los otros cuchillos de quien suso mençion fise, çerca de lo que en estas se vsa cortar partes, onde acostunbran viandas comer gruesas; en lo demás, vacas saluaginas, carneros, benados en

pieças grandes; e avn en algunos conbites, enteros, e para ello tales fechuras como en este capitulo he dicho son mas conplideras, quanto mas que a las viandas de aves delicadas e menudas aprouechan ensu manera, segunt en el e en los tajos dellas adelante en sus capitulos sera dicho. E los de otra figura solo a las cosas, que syn premia se çortan, aprovechan e los que aqui pongo son para todo. En este paso conosçe el entendimiento que, maguer la arte del cortar en las orientales comenҫó partes, en las de ocçidente alcanzó conplimiento.

El segundo estrumento, o manera de aquellos estrumentos que dixe, es *brocas,* que se fasen comunmente de plata e de oro, de diuersas fechuras; espeçialmente de dos maneras á que se redusen las otras: vna de dos puntas a la vna parte; el cabo otro agudo, desta figura:

La otra tiene tres ala vna parte; lo agudo como la primera; desta figura:

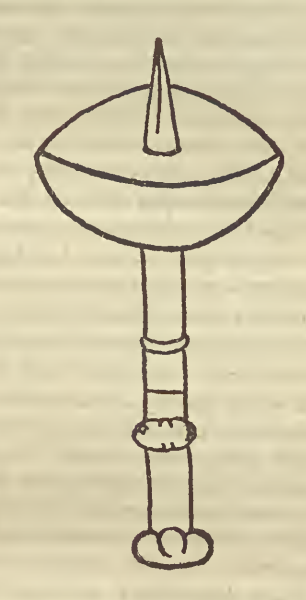
La primera sirve para tomar alguna vianda e ponerla delante, syn tañir de las manos, pera e fruta, cortados o enteros; pueden con

aquellas dos puntas comer vianda adobada syn untarse las manos; e con la otra primera moras, o nueses, confites, gengibre verde e otros letuarios e cossas con ellos faser, tomar e poner, segunt que adelante se contará.

La segunda disen le *tridente,* por que tiene tres puntas, donde la primera tiene dos; esta sirue a tener la carne que se ha de cortar, o cosa que ha de tomarse, mas firme que con la primera. E la otra parte della aguda, para tomar con ella o mudar algunas cossas ligeras segunt adelante dirá. Deste talle deue ser vna broca luenga que aya tres palmos, para tostar pan con ella, por non lo auer de faser con el cuchillo, que se destienpra con la calor del fuego; e su longura desta es por que tenga ome mas alongadas las manos, de la calor, e las pueda tener mas quedas, e durallo mas, para tostar el dicho pan e otras cosas faser que son menester con aquella. Podriese tambien faser destas brocas de mas numerosos dientes e mas apartadas, pero a la necesidat del cortar las maneras dichas abastan.

El *perero* es desta forma. E la rueda de ençima deue ser algun poco menos que la palma de la mano e la cuchilla, que della sale, poco mas de medio dedo en alto, e su cabo, por do lo han de tener, de vn xeme; e su gordura como el dedo menor, con sus botones en medio e en cabo, por que lo tengan mas quedo e firme en la mano. Este tal sirue para mondar menbrillos e peras e mançanas e peros, puestos en la cuchilla dél, por que

non lleguen a ello con la mano, e otras cosas con él tener, segunt quando fablaré adelante en la pratica desto mostraré.



Despues desto, son los punganes cuya fechura es tal como esta.



Es agudo, de dos puntas, mas delgados que

las brocas, e pueden faser dellos de grandes e parueños; siruen en muchas cosas, ansi en sacar ostias marinas e almejas e tellinas e caracoles, e tales cosas en que es menester mas sotil punta, que de las brocas; pueden con este boluer hueuos blandos e comer madoxas e tales cosas faser en que son conplideros, segunt en el seruiçio dellos e vso departiré conuenible. Avn estos estrumentos: brocas, pereros, punganes, sean doblados por las rasones [dichas], ansi como dixe de los cuchillos, que tengan sus vaseras de cuero con sus apartados, en que estén juntas las brocas en vna; e los pereros por sy, porque non vernian bien en aquella vasera. Estas vaseras tengan su cubierta e cordones, como dixe en las vaynas de los cuchillos; e avn por otra rason la dobladura e sobra destos estrumentos aprouechan, porque sy tomaren con la vna broca, puedan tomar con la otra vianda, e sy la vna cosa fuere asada e la otra cocha, por que non se mesclen e confondan los sabores. Ca maguer se limpian luego en resiente, algo tiene del sabor primero, mayor mente las frutas que fasen grant impresion en esto. E avn muchos destos estrumentos, en grant conplimiento para conbites reales, en do comen personas a quien deuan desta guisa seruir, ansi como la reyna e los fijos del rey e cardenales e legados; Reyes que puede acaescer verse con él e comer en vno: por que todas las cosas tengán sus seruidores e aperçebidos, aparejados para su caso e logar; e la abundançia desto pregona su prudençia.

Guarda curosa se deue poner en estos estrumentos por el cortador que los tiene e ha de seruir con ellos ante Rey, quitando la oportunidat, e atreuimiento que tomarien los que fuesen desleales, vista la asina posibilidat e mala guarda de aquellos, e avn serie mostrada, en las non guardar, nigligençia e poca limpiesa. La guarda deue ser: estos estrumentos puestos en sus vaynas e vaseras, çerradas con nudo sabido, en que aya señal secreto, del que ha de seruir con ellos sola mente sabido, por que conosca si han a ello legado, lo sepa luego, por que a quien [1] antes que con ellos sirua. E todo esto junto sea puesto en vna arqueta en que, eso mesmo, esten los paños en que se han de enboluer e linpiar quando cortare. E los paños con que se ha de alinpiar la boca el Rey e las manos, quando comiere, porque todo a la fiel custodia del cortador sea entregado. Tenga esta arqueta su çerradura e la llaue el cortador trayga consigo, la qual arqueta traer deue un ome antél, de guisa. que la vea, al palaçio, a la ora del comer, e ponerla donde estouiere la plata en poder del repostero; e por que mas esto presto faser pueda, le deuen çerca del palaçio aposentar. E como e quando las ha de sacar será dicho en el capitulo siguiente.

Linpios los tenga los tales estrumentos el cortador, amolando los cuchillos en esmoladera de sause que es el mejor madero que

1 Parece como que están demás las palabras *por que á quien.*

para esto cunple, con tierra de afilar, la qual se fase amolando cuchillos e otros fierros en las muelas de los ferreros, que traen con el pie e andan de yuso en agua, e de lo que se escome de la muela cae e queda en la pila del agua ansi como arena menuda; enxuganla en terrones e con ella afilan los cuchillos de cortar. E para esto, mejor e mas delicada es la tierra de la muela del baruero, en que amuelan las nauajas, e despues, linpiados de la tierra, pasallos por correa de cuero de puerco, que los afina mucho. Los otros estrumentos, lauandolos con agua caliente e despues con fria, enxugallos con paño linpio e delgado, cada dia, desque oviere seruido; e si las viandas se trocaren de vn dia para otro, como de carne a pescado, estonce sean fregados con paja quemada e çenisa de boyuna, que son cosas con que quitan los sabores aderentes a los metales e non dexan de si sabor, fecho el lauamiento de las aguas; e desta guisa, seran tenidos linpios, quales cunple para tal seruiçio.

Pongase en el arca buenos olores, asi como linaloe e madera de sauina e de çipres e Rama de Romero en que asentó el arco de los colores que es dicho iris, por que toma del buen olor e suaue. E si el arca fuese destos maderos çipres o sauina, seria mejor; los agudos olores para esto non cumplen ansi como alanba, almisque, algalia e tales que son fortalesa; cada dia vsadas farien daño a la cabeça: basta los suaues que dixe, para quitar la olor quel cuero toma quando está en-

çerrado. E que los estrumentos sientan a ello e non al cuero, mayor mente los paños que ende estan tomaran los tales olores e fará en ellos mayor aderençia e seran plasibles de tractar e sanos. [1]

CAPÍTULO QUINTO.

En que manera se deue seruir el ofiçio del cortar e continuar curosa mente.

CUROSO e soliçito deue ser el que tal ofiçio tiene, continuando el palaçio Real, mayor mente en las oras del comer, de guisa que lo non ayan desperar e llamar e con enojo resçebir, pues en tan curioso e de fiança ministerio es deputado, al qual por su espeçialidat espeçial pratica se requiere, ansi que uniforme mente e reglada sea vsado, como conuiene a cosa artisada e doctada. Onde quando viere que es presto para se el Rey asentar a la mesa, vaya al logar do tienen la plata los reposteros aparejada; e desto, el arqueta suso dicha suya, por él ya trayda, ábrala e ponga en vn baçin [2] de plata los paños de linpiar los cuchillos, del lienço algunt poco basto por que su asperura mejor lieue consigo e linpie la inmundiçia del cuchillo, e sean dos o tres de guisa que

1 Véase los apéndices correspondientes á este capítulo.
2 Véase en los apéndices la nota relativa á este pasaje.

abonde; si el comer se alongare que non ayan de pedir tal paño estando al seruiçio del cortar, quanto mas sy los salsamentos e adobos se multiplicaren: sobre estos ponga los paños delgados, para linpiar la boca e las manos del Rey al comer e sean media dosena porque el vno aviendo seruido, le dé el otro, antes que la inmundiçia de linpiaduras en él carguen e mucho parescan; e aun que todos non se vntasen cada dia, es grant prouidencia e bien paresçer e podria venir caso, en que menester fuesen: e por esso es lo mejor que aya abondo de tales paños; e luego, ençima dellos ponga los cuchillos çinco suso dichos e otros estrumentos de los que nonbré en el preçedente capitulo; e sobre todo vn paño delgado, labrado, que lo cubra; e dexelo ansy, en guarda de repostero, que sea tal persona de quien lo pueda fiar.

E quando el Rey estouiere asentado e tomando agua manos, puesto el pan e dicha la bendiçion, faga traer el cortador a vn repostero ante sy aquel baçin que ha presto con los paños e estrumentos: e ansi vaya con él a la mesa, e fincados los finojos, tome el baçin e pongale en la mesa, a la mano derecha de adonde ha de seruir e quite el paño e pongalo tendido en la mesa, en cabo, fasia sy, e sobre él ponga los cuchillos por orden, lo que mas e primero ha menester, açerca; e tenga ya amañada la espuerta de palma cubierta defuera de cuero colorado, de adobo de guadamecir, e dentro aforrada de lienzo; esté çerca dél so la mesa, en do ponga los pa-

ños de linpiar las manos e boca, quando fueren inmundos, por que non parescan, des que fueren vntados, e los linpios dellos queden en el baçin. La espuerta dicha traygala un ome suyo, del cortador, que sea fiable, e pongala so la mesa.

Des que el cortador oviere puesto los cuchillos, ansi como dicho es, despues luego, faga la salua de los cuchillos, que ante sy tiene e de los estrumentos otros que estan en el baçin, cortando con el gañiuete pequeñas reuanadas, quantos son los cuchillos, e estrumentos, pasando por cada vno cada vna de aquellas, por los logares do ha de tener la vianda e aquellas reuanadas que las coma el repostero que troxo el baçin, a quien fué por él encomendado; e podrie se faser esta salua en una reuanada sola, pasandola por todos los estrumentos, pero mejor es cada vno con la suya. Suelese faser en algunas partes salua de la sal por el cortador; e esto es bien quando el salero con los cuchillos se trae, pero mejor es que venga aparte e que solo el cortador, de sus estrumentos tenga cuydado, de aquellos salua fasiendo, como dicho es.

En tanto que esto se fase, la vianda llega; estonçe debese leuantar e apartar de la mesa, por que el mayordomo o maestre sala aya logar de poner la vianda e faser sus saluas, segunt es costumbre, pero todavia mire onde puso los cuchillos e baçin dichos e quien llega a ellos, porque dé rason dello a el encargado e des que se aredrare el mayordomo, fecho su oficio en las saluas, torne

el cortante á su logar e ponga uno de los paños delgados, que estan en el baçin ante el Rey, llegandoselo a la boca, primero, por salua. Esto se introduxo por que del besar se fase salua, del oler e tañer, por el açercamiento a las narises e tañimiento de la boca e mano. E luego descubra la vianda e taje de aquello que fuere mejor o que saue que sera mas plasible al Rey o que le demandare, segunt que en los capitulos adelante del cortar de las viandas diré; poniendo aquella vianda que cortar quiere en otro platel llano, dexandolo al cubierto, como primero estaua: linpie a menudo los cuchillos con que cortare, antes que en ellos cargue o paresca vianda ó grosura della, guardandose quanto pudiere de llegar a la vianda con las manos, teniendola con las brocas tridentes que dixe.

Deue tener alli çerca otro baçin pequeño en que lançe las mondaduras e huesos que apartare e sobras de lo cortado, por que non lo torne á los platos do esta la vianda. Suelenlo algunos esto lançar en la nao o baçin do el Rey lança los huesos, pero mejor es en otro, por quel Rey non vea ante sí, e tan çerca, la vianda apedaçada e ledan con muchedumbre de huesos de que tomase asco fasta que ponga alli lo que dexa de su boca; pero puede alli poner algunas migajas o pedaços de pan, que en la mesa quedan, tomandolo con el cuchillo quarto que es mejor para esto antes que ponga la vianda antel Rey.

De cada cosa que cortare, faga salua, comiendo un poco della e ponga la vianda cor-

tada con la punta del cuchillo en el plato do el rey come, en el cual porná sal linpia mente con el cuchillo, allanandola con la punta dél, si la vianda lo requiere de comer sal, fecho della la salua, tomando de aquella con un poco de pan, e comiendo; e si la vianda que ha de poner non caue en el cuchillo, mudela con vna broca o cuchillo en otro platel, e de alli lo ponga; guarde non cargue mucha vianda en el platel, por quitar fastio, atendiendo que sea menester de añader, o mas poner, por quel Rey coma de su vagar con buen gesto e linpia mente, sin aquexamiento.

Deuele allegar el pan con la broca de dos puntas, poniendolo antel, si fuere resiente, e sy duro, reuanandolo con el gañiuete, e ponerlo ansi en vn platel e allegarlo de guisa que lo pueda tomar a su talante. E por que la vianda se pueda mas caliente [conservar], en el platel do cortare, deue tener amanado vn pan, llano de amas partes, e alto de una mano, duro e bregado, que non tenga ojos nin oquedades, el qual deue ser traydo por la panadera con el otro pan a la mesa; aquel pan deue tajar al traues con el gañiuete delgadas tan grandes como el pan tajadas, de manera que se non doblen por sy, e sobre aquellas, puestas en el platel, deue cortar a mayor linpiesa e guarda de se tan ayna enfriarlo en aquella pieça, cortarlo, ponerlo antel Rey, mudandolo al platel do come, e con la broca lo tome e llegue.

Eso mesmo la vianda, escudilla o salsa-

mento e lançar espeçias molidas, do cunpliere, açucar, vinagre o miel, segunt los manjares lo requieren e çumos de granada e de naranja e de limon, e tales cosas, fechas saluas dellas. Esto fagan tan prestamente, que non sean menester al Rey demandarlo o esperarlo, non le aya de ser por otro recordado.

E quando el Rey toma del vino, quitele el platel do come delante, por que non cayga vino o agua en el; tengalo apartado ante sy leuantado en alto, dando logar al que sirue la copa, cunpla su ofiçio. Aquello fecho, lo torne a poner delante él, sy estudiere avn la vianda buena e caliente, sy non dele de otra.

E cada manjar que mudare le mude platel, por que en linpio sea puesto e se non bueluan los sabores en confusion de las viandas, o muestre mengua de baxilla e poquedat en lo non mudar, al juysio de los circustantes. E al mudar de los platos, linpie con vn paño los manteles antel Rey, sy en ellos de la vianda o del pan alguna cosa auiere caydo, o coysgalo con el cuchillo ancho e pongalo en la nao o baçin en que el Rey lança los huesos; e quando non cortare, mire al Rey en el rostro, sy en él touiere alguna cosa de la vianda o en los pechos; e faga señal secreto que lo entienda, para que lo quite, de manera que toda apostura e linpiesa en él paresca.

Guardese en el cortar que non esté resollando en la mesa o los braços echados, sy

non las manos, tan sola mente, con buen continente e apuesto, conponiendo e apresentando aquellos estrumentos, que espera o sabe que sera menester con ellos de seruir. E sy por andar el Rey a monte o caça comier priuada mente, non se pudiesen faser todas estas cosas tan conplida mente como es mostrado, faga de aquellas las que al tiempo, manera e caso paresçieren, poniendo las mas nesçesarias e que linpiesa guardan, conseruadas sean.

Non cure el cortador la cabeça a otra parte boluer, siruiendo, sy non seyendo llamado, por nesçesario caso; nin mirar a otra parte, intento en lo que ha de faser, todo en ello e a ello dado e ocupado.

E ansi, el seruiçio acabado, torne los cuchillos e estrumentos al baçin linpiados en que vinieron e cubralos con el paño labrado que tendió, sobre que estauan en la mesa; e delo al repostero que los traxo, el qual alli esté presto e tornese con él al logar do esta la baxilla; e alli los faga lauar e mejor linpiar, e tornelos en sus vaseras e ponga en el arca dicha; e lieuela consigo antél el ome que la traxo de su posada, o el que su logar touiere e le fuere, por el cortador, dado cargo de conplir; e un moço lieue la espuerta en que van los paños inmundos, que sobraron de seruir e fueron en ella puestos, por quél tenga cuydado de los faser linpiar e tener çiertos para lo que son. E maguer desta espuerta non se fiso mençion desuso, de la traer con la arqueta, entender se deue, pues á la

repusion de los paños es designada; onde por aquel moço que la tornare sea trayda, quando el arqueta viniere. Tenga estas cosas en su posada en logar guardado e seguro, quanto pudiere, en guisa que otra persona non llegue á ello sy non él, o por su mandado e consentimiento; e sy alguno de los cuchillos o estrumentos se aportellare, quebrare o torçiere, luego lo faga adobar e reparar a persona fiel. E serie muy bien que, para esto, andudiesen maestros de cuchillos siguiendo la corte e plateros propios, naturales del Regno, e conosçidos, que a esto reparar fuesen señalados todos, otras dexadas cosas e lauores a par apuestas; a los cuales por el Rey tal mantenimiento asignado fuese, que solo en esto ocupados, otras dexando ganançias non fuesen perdidosos.

CAPITULO SESTO.

De las cosas que se acostunbran cortar, segunt las viandas de que vsan comer en estas partes.

VYANDAS diuersas vsaron en España segunt la diuersidad de las gentes que la enseñorearon; los usos dellas siguiendo la costunbre de las tierras donde vinieron, ansi como los almorauedis,

los alanos, los sueuos, los alarigos, godos, estragodos, griegos e romanos e marinos, pues dexando cortar las viandas de que vsaron e variedades dellas, diferençias e apartamiento que ovieron, con las agora vsadas, a las deste tiempo que son en vso e se espera, segunt la disputaçion que las gentes aqui morantes se daran a ellas e averan en su mantenimiento, convertiere mi desir en quien la de cortar arte exerçerse pueda.

De las aves: pauones, faysans, francolines; e destos ay en Aragon asas; grullas ansarones, abutardas, anades, sisones, perdises, pardillas, palomas, torcasas, tortolas, codornises, fojas, gauinas, tordos, sorsales, çerçetas, golondrinas, gallos, capones, pollos, gallinas, pollas, alcarauanes, lauancos, anderomias, garças, gorriones, copadas e las semejantes a essas en sus sabores e conplision.

De las animalias de quatro piés: bueyes, vacas, bufanos; estas ay en Granada; çieruos e gamos, enodios, corços, algaselas; tanbien las ay en Granada; liebres, conejos, cabras montesas, hardas, puercos, lechones, cabritos, carneros, ouejas, cabrones, meflones; destos ay en Mallorca; camellos, nutrias, erisos, tasugos, cabras e los desta manera e los en conplision semejable.

De los pescados: vallenas, pes mular, solrayo, aguja paladar, mero, congrio, morena, pescada, rodauallo, perçebe, mosello, lenguado, asedias, salmones, sollos, panpanos, anguillas, asnos, ralla, xibia, pulpo, atunes, dalfines, saualos, vesugos, pajeles, baruos,

truchas, bogas, sardinas, lanpreas, pesesillos, torquellas, langostas, langostinos, cangrejos, sabogas, lanpugas, lobos, milano, muçola; gatos e los que les paresçen çercana mente; allen los mariscos; ansi como ostias, almejas, tellinas, camarones e sus yguales. De las reptilias, caracoles e galapagos e tales.

De las frutas que se cortan e mondan e parten: melones, çidras, pepinos, alficoçes, granadas, figos, breuas, asinbegas, naranjas, limones, peras, limones, peras mançanas, peros menbrillos, durasnos, priscos, nueses, castañas, avellanas, bellotas, piñones, alfostigos e las deste linaje.

De las yeruas: cardos arraçifes, alcaucís, lechares, gordolobos, touas, çanahorias, lechugas, nabos, çebollas, ajos, escaluñas, maluas, fortigas, borrajas, asedias, verdolagas, alcaparras, berças, bledos, perexil, gallo cresta, apio, finojo, matalahua, alcarauea, mostasa, cominos, oruga e las de su condiçion.

Afuera destas cosas dichas, que se comen por vianda e mantenimiento e plaser de sus sabores, se comen otras, por melesina, así como la carne del ome, para las quebraduras; e los huesos e la carne del perro, por calçar las dientes; la carne del tasugo viejo, por quitar el espanto e temor del coraçon; la carne del milano, para quitar la sarna; la carne de la habubilla, para agusar el entendimiento; la carne del cauallo, para faser ome esforçado; la carne del leon, para ser temido; la carne de la ensebra, para quitar peresa.

De las reptilias: las ranas, para refrescar el

figado; las culebras, para la morfea; los gusanos del vino, para agusar el estomago; las çigarras, contra la sed; los grillos, contra la estrangurria e otros asas desta manera, por ayuda e reparaçion de natura.

E avn algunas gentes comen desto, por sabor, en sanidat, así como los turcos el cauallo, los çitas el ome, los françeses, los ytalianos las culebras, los andaluses labradores las cigarras; en Canpos [tierra de], los gusanos del vino; en Viscaya, las langostas; en Cataluña, los labradores los ossos, segunt que las tierras lo adebdan e la biuienda de la gente. E por que esto non es en cotidiano vso, paresçe estraño, pero cunple á quien dello tratare, si el caso viniere, por nesçesidat o salud, como se avrian de cortar; en manera que sea este tractado conplido e a los casos posibles proueyendo, e mas principal mente, de las acostunbradas, e mejores e comunes es de curar e mençion faser.

E todas estas, ya dichas, son sinples, afuera de las quales son otras conpuestas en que son menester espeçiales tajos, ansi como enpanadas, pasteles, quesadas, albondigas, rellenas, el vientre del puerco adobado, la cabeça de, puerco, tripas rellenas, morçillas, longanisass sopas doradas, fojaldres, panes de figos e otral muchas que se cuentan en el arte del cosinar. Demas desto, turrones miegados, obleas, letuarios e tales cosas que la curiosidat de los prinçipes e engenio de los epicurios falló e introduxo en vso de las gentes; e maguer todas las viandas aqui puestas non sean por los

mas vsadas, conosçidas, demandadas e mejores, ya espreçidas entender sse pueden. Avn de aquellas dexé de nonbrar las turmas, fongos e setas e las de aquellas espeçies, por que sson mal sanas; con todo esso por que algunas veses se atreuen á lo comer, dello fablaré en los tajos; e las viandas de que aquí adelante fueren falladas, por similitud e partiçipacion, sy quiere conuenençia, destas que puse tomarán dotrina, e dando fin al reçitar dellas, pasaré a los tajos e maneras de cortar, segun prometí en los títulos diría, onde se conosçeran los tajos de vna manera e quales viandas departidas se refieren, o que diuersidat de aquellas en vna vianda se requiere, segun la distinçion de sus partes.

CAPITULO SEPTIMO.

Do fabla del tajo de las aves comestibles.

SEGUNT la vianda e variaçion de viandas, fue rasonable el tajo fuese della ordenado e departidos, fallados tajos a vtilidat plasibilidat e sabor de los comedores, limpiesa e industria a ellos e a los mirantes demostrado; por ende, de aquellos aqui departiendo, segunt la órden propuesta en el preçedente capitulo de la reçitaçion de las viandas, que las departi en aves, quatropedias, pescados, reptilias, yeruas, frutas, e los

conpuestos, començaré de las aues, primero en este capítulo, siguiendo en los otros las fincables maneras nonbradas.

Pues exordiando del pauon, el qual asado comun mente comerlo es costumbre, e algunas veses por fiestas en conbites, con su cola, sin gela quitar, conseruandola e guardandola de socarrar en paños mojados enbuelta. Eso mesmo fasen del cuello e, mejor desto, sacada la cola e cortando el cuello; e quando es asado, pegan gelo con estacas de palo, que non den mal sabor á la carne dél; e la cola, puesta en rueda, con mantellina, al cuello, de paño de oro, o de terçenel en el que las armas del Rey son pintadas; e su cuerpo del pauon aborraçado con lañas anchas, como la mano, de toçino antreverado, que le cubran todo, con filos de seda de grana, que da buen sabor e sano; e a mengua dello, con otro filo qual quiera. E sy desta manera viniere ó fuere traydo, asi córte.

Quitados el cuello e la cola, al tajar se proceda; e si las non traen, por esa misma manera sse comiençe quitando la enboltura del enborraçamiento, cortados los filos. E maguer pocos comen dello, ponesele por que la gordura lo cale, e sea guardado del çumo suyo de fuera non corra, ca si lo fisiese quedaria muy seco e de menos sabor. Esto apartado, queda el pauon linpio e, ante de todo, quitele los pies el cortador con el quarto cuchillo, ya dicho, e quitarle los alonçillos e lançallos con los pies en el baçin do dixe que ponga los huesos; e luego cortarle el vn alon

e partirlo, que se diuida los huesos de la vna parte con el mesmo cuchillo, e faser tajos en la carne dél, poco apartados, que lleguen algunos, en guisa que al comer dél non cunpla mucho tirar; e tal ponerlo en vn platel pequeño, e de aquel, mudar lo al platel do el Rey comiere. E mientra de aquel come, tajar la pierna desa mesma parte, apartandola entera del pauon, e partir la en dos partes por la juntura e quitar el cuero entero de la pala, poniendolo a parte; e teniendo la pala con la boca tridente, cortar con el cuchillo segundo tajadas gruesas de aquella carne, como bocados, fasta que en el hueso poca quede carne. Ençima desto, cortar el cuero, guardando en partes menudas e boluello con aquellas tajadas, por que lo fase mejor comer en vno con la carne; e ponerlo ansi todo en el platel de comer. Despues desto, en lo baxo de la pierna, fecho vn tajo al traues, sacar tajadas delgadas e anchas con el cuchillo primero, fasta que aya baxado aquella carne, e ponerlo en el platel atendiendo vn poco de aquello aya comido. E des que lo oviere çerca acabado, o paresca que mas non quiere de aquello, echados los huesos en el baçin dicho que non conuiene ser rroydos en el rreal comer. Dende, al tajo de los pechos proçeda en aquella parte donde la pierna cortó, fasiendo un tajo sobre ellos, al luengo, que pase çerca del onbro, corriendo el cuchillo, e sobre aquel, tajadas, al traués, las mas anchas e luengas que pudiere, delgadas convenible mente, [segun] que determiné en el tajo dicho

con el cuchillo primero, poniendo cada vna con el mesmo en el platel de comer, gastando ansy los pechos fasta çerca del cauallo; despues, boluello al traues, tomando con la mano ysquierda el braçuelo, alçandolo e so la su rrays vn tajo faser al traues, que le abra e aleuante; e firiendo en él, faga tajadas delgadas e pongalas con aquel cuchillo segunt las primeras, fasta que aquella sea gastada de aquel logar carne; dende sobre el anca otro tajo faga asy, en él delgadas tajadas poniendolas e gastando la asy como es [dicho] en el tajo del braçuelo. E de la pierna que se non puede escusar el tener de la mano cpmo los otros, con la broca tridente tenido sea. Algunos dan aquel braçuelo entero, des que el tajo solo es conplido, pero mejor paresçe non dallo por el rroer que en él se fase en grant pedaço; e asy los tajos de la vna son conplidos parte, e tales mesmos, de la otra.

E dende, sobre el llano del obispillo, en aquella gordura, vn tajo se faga de tajadas delgadas, fasta descobrir el hueso; e luego el obispillo sea tronçado; e quitada su junta e fendidas las berrugas, lo pongan siguiente a ello el cuero del espinaso fasta la meytat del cuello quite menuse e ponga. Des ende sacar la pechuga e aquella en dos partir partes con la punta del segundo cuchillo, firiendo con la mano ençima del caço; e desta mesma guisa e con el mesmo, se fasen aquellas dos aberturas, que dixe, del obispillo e bien puede sacar el cauallo e partir en dos partes; e las ancas e espinaso fincables pieças faser, pero

ante rrey escusar se deue, sy non quando especialmente lo mandare. Abastan los tajos, antes dello, en que se ministra asas vianda e que se pueda mas limpia mente comer, syn rroer huesos, nin tener en la mano pedaço grande en que muchas veses torne a morder, pero sy lo demandare, el partir e el cortar de aquellas partes, con el terçero cuchillo sea conplido e asy acabara del pauon sus tajos, linpia mente e artisada, con los avantajes que se a ello mereçen, segunt las partes dél, e ante las personas que se a de cortar diferençiando, fasiendo sus tajos delgados, por que es ave grande e se puedan mejor maxcar; fasen se anchas por que las fallen en las bocas e pueda el gusto del sabor suyo mayor aver sentimiento e deleyte. E por que sea mas apriesa cortado, antes que se enfrie, tajese sola la carne por la linpiesa e apostura; e para otros non de tanta guisa lo rremaniente partiendo, aquellos huesos de los cuales buena mente la poca carne en ellos quedada apartar non se podria.

E desta mesma guisa las aves grandes e gruesas se deuen cortar, como grulla e ansaron, anade, faysan, francolin, çerçetas, gallo, capon, garça, abocasta, andarromias e tales de su condiçion, saluo que en el capon e gallo e çerçeta non se quiebran el cauallo, nin las ancas en dos partes, e en las ansares e ansarones e grullas e garça e abocasta que non vienen con los pies [á la mesa].

Las gallinas se cortan desa mesma manera, saluo que non fasen el tajo so el braçuelo,

nin los de sobre las ancas e obispillo, nin aquel de la pierna, sy non partir la en dos partes; pero fasen en ella algunos tajos alongados e non parten su cauallo e ancas, por ser pequeños en rrespecto de las otras mayores aves. E asy enteros ministrar se pueden, saluo que en las ancas fasen algunos tajos fasia la pala por que ally do es mas carne, con menos trabajo sea apartada; pero su espinaso parten en dos partes, sacandole el obispillo en el cuero, al luengo, quanto mas pudieren; eso mesmo sus hueuos, sy los touiere, puestos en la broca e mondados del cuero delgado, poner los enteros e la overa tanbien; pero non se deue curar mucho ante rrey de dar los liuianos que en ella quedan, pegados al espinaso aparte, nin de los gallos los compañones e tales menudensias que muestran golosina e dan poca sustançia, sy non lo demandaren.

Esto se entiende asy en las asadas como en las cochas, ca sy fueren adobadas, o en mirrast, o en caçuela, o en dobladura, o en pan, o en pipotea, o en manjar blanco, e tales manjares en que vienen partidas por mienbros, non son menester aquellos tajos sy non poner lo con la broca o menusar lo mas, sy fuere por quartos. Pero en capirotada, avn que vienen partidas, es bien de les quitar los huesos ante rrey, cortando e poniendo la carne sola, por que non ayan de tirar con las manos vntadas; e puede se apartar con él ayudandose con la broca.

Las perdises por otra se cortan manera,

quando son asadas. Enteras traydas, quitese-
les los pies e alones e pongan [las] en el pla-
tel de comer; por que son pequeñas piecas,
non descompone el rroer dellas e son sabro-
sas e incitatiuas del apetito; destas se apartan
los aloncillos, sy non a quien los pide. Esto
se fase con el cuchillo quarto e luego abrir le
la pierna con el cuchillo segundo, syn la cor-
tar del todo, e lançarle sal en la cortadura,
tornela a abrir como primero estaua; dende,
abrir el ala sobre el onbro comencado tenien-
do la mano del braçuelo tirando e ayudando-
se con el cuchillo, teniendo firme fasta que
se aparten el braçuelo con el ala que es dicha
aquella parte del cuerpo media, bien ayuso,
quedando poco por arrincar; e lançe en aque-
lla abertura sal, como dixe en la pierna, e
tornela a cobrir e aprietela e luego la buelua
queda mente, que se non desuien las alas e
pierna que abrio; e tal mesmo faga de la otra
parte: despues abra la espoleta de los pechos
syn del todo cortar, sal poniendo en ella;
luego darla dos tajos, vno en cada parte del
obispillo, que le entre fasta en cabo de las
ancas, quedando enmedio el lomo, con el
obispillo e darle vn golpe en el espinaso con
el caço cortante deste cuchillo, que la frañe
por medio, sin cortar; e dexar la estar ansy
vn poco, fasta que la sal funda e penetre la
carne que della tome sabor; luego lançe çu-
mo de limon, que le mas conviene de las
agruras, tenprado con agua rrosada, por mo-
derar su agudes, quando fuere verano o estio;
e sy fuere otonio o tienpo frio, mas le con-

uiene çumo de naranja, con vn poco de caldo de gallinas, que lo tenpra; e a mengua desto ponese çumo de granadas agras dulçes o agua sola, por que estas cosas solas la enterneçen e asaboran, e sy dello se pagare, ante quien corta ponga deyuso rreuanadas de pan, delgadas, que, en esto mojadas, son apasibles de comer con la perdis; en tienpo mucho frio echele sal e pimienta en las cortaduras e vino blanco, en lugar de los çumos. Algunos asy cortada, entera la ponen ante el que la ha de comer, pero mas gentil e linpio seruiçio es ponerle en pieças las piernas por sy, e las alas e la espoleta e el cauallo e lo de medio ayuso, con las ancas e obispillo, dexando lo al en el baçin de los huesos; esto conuiene mas ante Rey e noble gente que linpia e delicada mente comen. E sy fueren las perdises aborraçadas, como pauon, o enlardadas con pedaços fincados e puestos en ellas, quiten gelo ante de todo. E a las perdises qus se dan en agua sal o en adobo de vinagre con su pluma, este mesmo faga tajo, saluo que non son menester poner sal, nin çumos; e los mienbros que se apartan, luego poniendolos enteros. E sy fueren en capirotada o en dobladura, non ha menester cortar sy non poner sus pieças con la broca de dos puntas; e tal mesmo con perdigada, por que viene en pieças departidas; e estas se cortan mas en anresas, que las aves ante ellas puestas, por ser pequeñas e tiernas e çumosas e tomarien del sabor del cuchillo ferrugiena sy menudo las cortasen; e por eso, ponen en ella el cuchillo

lo menos que puedan, que quando la ponen ansy como en la *cabeça del turco* e en las *figuras* e *maldades* e tales viandas compuestas, por que van picadas, non es menester departir su cortar.

Las palomas se tajan como la perdis, quando las dan cochas, sy non que non ponen sal en los tajos; e sy fueren asadas, e las comen batidas con pimienta e vinagre, partalas en quatro partes, sy fueren pequeñas; e sy grandes, partillas por miembros e toman mejor la batidura e se comen mas linpia mente. Esa rregla [mesma] se tiene en cochas que en asadas; las mayores por pieças e sy en otros adobos las truxeren en que vienen partidas, e menudas, ansy como en capirotada e con lutibiua e adobadas e albondigas dellas, non ha menester cortar, sy non poner sus mienbros con la broca o el adobo dellas. Eso mesmo se fase de torcasas e pardillas, alcarauanes e sysones e los desta condiçion.

Las fojas e gavinas se cortan menudas, e los lauancos, fasiendo tajo en los pechos, por que son duras carnes e lo al non es de poner por su sequedad e duresa; por eso pocas veses de tales, ante grandes señores se traen.

Los tordos e sorsales e otras aues en quatro se parten todavia partes, con el cuchillo quarto; asy son ministradas por la pequeñes de sus cuerpos e ternes de sus carnes, como por que non se enfrien.

E por la regla de los tajos ya aqui puestos, e las aues nonbradas, por las rrasones a ello atribuidas, de toda ave el tajo que le conuie-

ne, segun buena rrason e arte, puede ser conoscida; onde, por breuidad, la dotrina aqui puesta en el presente baste. [1]

CAPITULO OTAUO.

Del tajo de las animalias de quatro pies, que se acostunbran comer.

Esta siguiendo rregla, pues los tajos de las aves en el preçedente mostre capitulo, en el presente, de los animales de quatro piés sus tajos mostrare, segun la nominaçion en el sesto propuesta capitulo, començando en los bueyes, que son de mayor cuerpo, en do los tajos de muchos animales desta manera son demostrados, por que en sus cuerpos son diuersas partes e de aquellas là pierna e el lomo e pechos son lo mejor; e despues, las costillas e espaldas; lo al non se da a gente que escogida coman vianda; e avn de las costillas pocos quieren, e de qual quier pieça destas, la carne se corta; mas de los pechos e costillas, algunos se dan huesos pequeños e ternillas; e su arte, en todo, es faser que la carne se trauiese todavia en sus muslos e conchas, tajandola, con el cuchillo primero menudo, que paresca rallado, tirando el cuchillo e boluiendo la mano; e maguer esta sea rregla general en estas dichas partes e mienbros, cada vno especial rrequiere platica.

[1] Véase los apéndices y notas que á este capítulo se refieren.

El lomo es la mejor de las pieças en el qual la parte de fuera que está sobre las costillas, que se dise lomo foraño, se corta por abaxo, teniendo la pieça con la broca tridente, tirando primero algunas gorduras e cueros que cuelgan e avn de la carne lo de encima, por què es mas linpio lo de dentro que dan. Esto faga con el cuchillo quarto, e despues con el primero, fecho un tajo al traués, con el corte menudo, segunt es dicho, e lo cortado cayga en el platel pequeño que esté deyuso de la pieça, puesto en el mayor, de cortar; e de aquel pequeño lo mude al de comer, con el dicho cuchillo; e sea esa ora ya trayda vna escudilla de plata, con del caldo en que se el buey cosió, caliente, e con vna cuchar, ponga dello sobre lo cortado que puso en el platel, tanto, que se moje en ello bien, ca esto fase mas tierna e sana ó menos nosible la vacuna carne. E asy continuando e añadiendo quando se enfriare, quanto pluguiere de aquella comer parte; despues boluer la pieça donde está la otra parte, que se dise lomo entraño e apartarlo todo, del hueso, con el cuchillo quarto; e quitando dende las costillas e huesos, mudando al platel de los huesos, aquella carne sola cortar que es lo mas tierno e sabroso fecho a conchas, como carne de muslos e teniendola al traués la dicha primera broca, cortelo trauesando, avn que non sea tan menudo, con el cuchillo primero dicho, poniendolo e abreuando con el caldo, segunt en el foraño dixe. E maguer ante otros las costillas departidas e los huesos de los nudos,

con el cuchillo quarto se den e pongan, non conviene ante rrey, vista la carne foraña e entraña cortada ministrase e avn dende vn tajo de cada uno basta por ser carne pesada e de malenconica complision, que basta por deseo e mutaçion de vianda e abundançia de manjares; e non que desto solo se farte, por que ay en ello mucha vianda; pero si mandase que mas de aquellas dos posadas se cortasen, o de la una parte sola le fuese mas plasible, su mandado se cunpla. Esto se entiende asy en cocho, como en asado o en adobo.

La segunda pieça, despues del lomo, e mejor de las otras, es el pecho, por que ay en él mucha gordura tiesta e algunos huesos tiernos, e la carne sabrosa; el qual en esta se corta guisa: poner el pecho en el platel mayor de cortar, llano, en manera que esten las costillas a la mano ysquierda e lo entraño de los pechos fasia el platel; e tenerlo con la broca tridente, puesto un platel pequeño, de yuso, fasia sy, en la junta do estudiere mas lleno, fasiendo tajadas non mucho delgadas fasta que paresca el cabo de la ternilla, e mudar aquello cortado, al platel de comer; e asy continuar fasta la gordura de aquella parte ser gastada; despues, buelualo, que las costillas esten á la mano derecha, asy, boca ayuso, como primero, e faga vn tajo sobre ellas, cortando la carne que ende está, con aquel cuchillo, tirando lo e soslayando la cortadura a la parte derecha, en tajadas mas delgadas, que del primero tajo, fasta gastar aquella carne e paresçer el depuramiento de las costillas. Den-

de sacar a luengo lo tierno de los pechos e partillo en partes convenibles, con la punta deste cuchillo, firiendo con la mano sobre el caço; dende, con el terçero cuchillo departir las costillas e los huesos que quedan e poner poco ante rrey. Bastan los tajos que dixe de la gordura e de la carne, en que se puede dar asas vianda, mayor mente seyendo los pechos de vaca o de buey que tiene poco tierno e grandes huesos non tratables; e sy alguno dixese que la rregla que puse en el vacuno tajo, que deuiese ser menudo, como rrallado, non la segui en esta especial de los pechos, sepa que aquello se entiende en carne pura e carnes duras; e asy el pechugal tajo a conplimiento.

La terçera pieça es la pierna, la qual, por ser grande, non se da entera, sy non por fiesta e manifiçencia; e pueden salir de vna pierna quatro pieças convenibles, cuyo tajo es: buscado el trauieso de la carne, cortar menudo con el primer cuchillo, segunt en la rregla general dixe, en qual quier manera que se dé adobada, asada e cocha, poniendola linpia mente en el platel de cortar guardando que, fecha la posada, de cada tajo non queden cortaduras colgadas de la pieça que non paresçen bien, ally enfriandose, mudando color e generan fastio; e non se oluide que esta pieça, segunt las otras, con la broca dicha tenida sea e sy entera se diere, desta mesma guisa se corte, buscando el trauieso, puesta la carne e desechando el hueso que, por ser grande, non es convenible para rroer, pero sy la caña qui-

siere, saquese, apartado de la mesa, e despues, traerla ally en vna escudilla de plata, con caldo, por que se tenga caliente; e mas de aquestos non ay en la pierna tajos.

E las costillas son la quarta pieça e por que tienen toda la carne de fuera, con alguna gordura, ally sea el tajo fecho al traués sobre la foraña carne, tiniendo las costillas fasia sy; corte menudo, con el segundo cuchillo, o grueso e magro en vno, fasta aquella gastar carne, e despues, partir las costillas, cada vna por sy, con lo que en ellas queda; e asy ponellas. Pero ante rrey, sy las non demanda, asas cumple tajar la carne, por que non aya que tener con dos manos, con feo gesto, las grandes costillas.

Algunos comen la lengua e figado e tripas e liuianos, e non son, en sabor nin sanidad, tales que se deuan dar entre gente de bien e delicada; e por ende, sus tajos non curo de faser mençion, nin de las otras partes fincables que son menos convenibles.

En estos del buey tajos, se entiende de la vaca, del bufano, del toro, del venado, del corço, de la dama e de las otras tales carnes grandes e duras. El cauallo, en la Turquía e Tartaria, donde lo comen por vianda preçiada, asanlo entero e las pospiernas, con la cola e cuero, fasta medio espinaso an por mejor; e [de] aquello tajan tajadas anchas e delgadas, en los conbites, ante los de mayor guisa, e lo al a la gente menuda dexan. Esto fasen por que es mas muelle carne que la vàcuna e sy, por esforçar, menester fuere—como es dicho—

de aquella se corte guisa; e para esto, por non comer dela a los que della han ascondan al hueso en esta en su coraçon poluorisado. [1] E tal mesma es la carne de la ensebra e del oso e asy los cortan, saluo que las manos osunas, peladas e cochas son como ternilla, mejores que lo al; su carne mejor salada, que fresca.

Los puercos montesinos tienen mas tajos e mas cosas dellos se comen e vsan en estas partes; e lo mejor dél es el cuero del escudo, que está sobre el espalda, de amas partes, sacado a rrays de la carne, pelado e fecho turdigas e sancochado se guarda, e cocho se come e avn despues, asado, quien lo quiere; cuyo tajo es con el cuchillo quarto pedaços quadrados asy poner lo en pieças; el lomo, pierna, costillas e pecho se cortan como de vaca; sus pies e cabeça comen cochos e pelados e cortan se como los de la ternera, de la qual adelante fablare. E avn destos comen los lomillos e rriñones e tájanse menudo, comunal mente. Las otras partes suyas non son de comer convenibles.

Los puercos caseros, de los quales non se desecha alguna parte, sy non el coraçon e el celebro, tienen diuersos tajos e danse en diuersas maneras e fasen dellos muchas pieças; e primero la cabeça, pelada e socarrada, toman della la meatad de ençima, dejuntandola por meytad de la boca, del cabo de las va-

1 «... e para esto por non comer déla á los que della han asco: nin dan el hueso en esta, nin su corazon polvorizado:»—Edicion de la Bib. Esc. pag. 98.—Aunque aceptamos esta leccion no hemos querido dejar de copiar el original tal cual está.

rillas e cortan adelante todo el pescueço, de manera que con esta pieça vaya la lengua e quede con el cuerpo las varillas solamente de yuso, para lo colgar quando le fasen toçinos; de aquello de ençima apartan la lengua, sacada de rrays, e traen la entera, salada o fresca e cocha; e despues, asada ó en adobo, cuyo tajo es al traués tajadas delgadas e anchas e començando de la punta con el cuchillo quarto, e asy ponella lo aparten en dos partes al luengo por que salga dende el celebro; e saladas o frescas, danlas cochas, cuyo tajo es: corten la oreja a rrays del casco con el cuchillo cuarto e fagan con ella tajadas al traués, tales que en vn bocado comer se puedan; despues, con el cuchillo quarto, sacar el ojo, descarnandolo en rrededor e entero, e apartar dél lo prieto, do esta la vista, e lo al corte con el mesmo, asy como la oreja. Algunos non lo cortan por ser pequeño e lo comunal es partillo en dos partes. Dende, corte el rrostro tajadas anchas, comunal delgadas, fasta lo tierno, con el cuchillo quarto, e sy alguna parte de ternillas oviere quedado en las narises, cortelo en pedaços convenibles e despues, del cuero e carne que está en el carrillo, corte apartado del hueso. De esa mesma guisa las otras pieças son partidas, segunt el aparejo dellas, ca sy el cuerpo del puerco salan en dos toçinos enteros, sola mente aparten dél el espinaso, al luengo, e las çidieruelas de las costillas e los lomillos e sus pies e su menudo; onde, asy salado, córtase de qual quier de sus partes, en tajadas delgadas, bien anchas; e sy

fuere frescal, mas gruesas; e sy se da con vianda, tajan le mas menudo. A los que se pagan dello, dase el cuero, a par, cortado en turdigas menudas, sy aparte non lo cortan; mas sabroso es junto con la carne. De lo entreuerado fasen enpanadillas: tajadas delgadas e anchas, puestas entreueradas delgadas de pan, por que non sean fastioso a solas comerlo toda vía.[1] En el tajar de la pieça del toçino el cuero esté fasia el cortador; [de] sus çidieruelas fasese vn tajo en la parte de fuera, de tajadas anchas, fasta gastar aquella poca carne que ende ay, e luego partir las costillas e poner las. Sus lomillos se corten a tajadas anchas e algunt poco grueso, tirando ayuso su quajar, dando lo lleno de huesos menudos, con especias e adobos, cocho; fiendese el cuero dél con el cuchillo quarto e, sacado su rrelleno, que non ha menester cortar, por ser menudas partes; pero el cuero cortar conviene en partes menudas, por que es nervioso; sus pies fasense dos o tres partes dellos, por ser pequeños e sus huesos menudos que se non podrian bien apartar; e mas plasible se come la carne sobre ellos. Su figado danlo picado, en morteruelo [e] en otros adobos e por eso, de su tajo fablar non cunple; su baço pocos lo comen; en los mas puercos se falla dañado. Sus tripas grandes e menudas danse en morçillas e en longanisas, cuyo tajo es al traues, en tajadas rredondas; el espinaso, que se da en

1 *Todavia* es aquí *tambien*. V. la *Nota* sobre el estilo del *Arte cisoria*.

partes, tajase la carne dél, como dixe del otro toçino, e sus huesos de junta e ponerlos por sy. El puerco fresco, por que es fuerte de digirir, deuese cortar en sus pieças departidas, segunt como dixe en los animales mayores, e todavía los malos entrellos son mejores que las puercas; e de las carnes se puede dar la cabeça dellas entera pelada e cocha; es muy buena fria o caliente, segunt mas cumpliere al comedor, e su tajo es como el tajo de la cabeça del puerco, ya dicha; pero della los paladares son mejores que los del puerco, e quitado dellos el cuero delgado que está ençima, lo al se corta en tajadas gruesas. Las otras partes e pieças dellos se cortan como la vaca, pero non tan menudo, por que es la carne mas tierna e de los pechos della pueden se dar mas ternillas. De sus pies se fasen mas partes que de los del puerco, por ser mayores, e se cortan en turdigas pequeñas, segunt que dixe del cuero del quajar del puerco; su figado e baço e liuianos, maguer se comen por algunos, non es manjar para ante rrey, nin ay grant dificultad en su tajo por ser carne muelle. La vbre suya es buena, asada, pero por que es gruesa e mucho tierna, demas non es tan sabrosa como la de vaca e su tajo dellas es vno en tajadas delgadas e anchas. Su coraçon non se acostunbra comer; la lengua algunos la apartan de la cabeça, por asalla, despues de cocha, e avn asy es mejor e sy quieren, puedenla dexar en la cabeça que se cuega con ella en qualquier destas guisas. Su tajo es al traués, tajadas anchas, non mucho

delgadas; por que es asas tierna, suele faser en rreales conbites que dan las terneras asadas enteras e los vientres llenos de capones e otras aves preçiadas, asadas e cochas, por manifiçençia e cosido ençima el lugar por donde las pusieron, entonçes abrese por costura e sacan las aues; sy quisieren, faser pueden pieças della e cortarla, como dicho es, antes o despues de las aves, segunt fuere plasible a los comedores; e sy las dan doradas, non se comen, sy non los tajos de la cabeça, de ojo e de lengua, de paladares, e lo al dexanlo por manifiçençia e avn por que non es tan bueno de comer, por la clara del huevo en que se ha de asentar el oro, e por que ha de venir frio.

Los morlones, corços, cabras monteses, algaselas, ensebras e tales, se cortan como la carne de la vaca, sy non lo que dan en pan destas, que fasen tajadas anchas e delgadas e los carneros son la mas comun e vsada vianda en estas partes, e de que menos los omes se enojan continuandolo. Por eso destos conviene departir mas declarada mente en muchas partes e pieças que se departen los carneros, segunt la costumbre destas partidas, es a saber, en pechos agujas, espaldas, piernas, cuello, lomo, yjada, pies, cabeça, tripas, menudo; por que todo es de comer e cada vna destas ha su tajo espeçial. E por eso de cada vno, segunt la orden ante puesta, mostrar aqui conviene de los tajos.

Los pechos en tal guisa cortados ser deuen: tomar la costilla en la mano ysquierda e sacar la gordura que está ayuso, á lo luengo, e

tajarla por sy, en partes gruesas, con el cuchillo segundo, e dende, teniendolo, asy como primero, con aquel mesmo cuchillo faser vn tajo e sobre aquel, que sea al largo, tajadas delgadas que vayan a ferir en el magro e grueso, todo mesclado, fasta que descarnado sea e pareçer comiençen las ternillas que estan ayuso; e luego, con el cuchillo terçero, sacar lo tierno de aquellos bofesuelos al luengo e partirlos en partes, como bocados, e asy ponerlo; despues las costillas departiendolas, fasiendo en ellas algunas tajaduras, e darlas asy.

Las agujas se tajan quitando primero las agujas pequeñas que estan de yuso, que ya deuen venir quebradas, de la cosina, e quitar dellas el neruio que va a luengo por la cabeça, dellas departiendo e poniendo, luego dentro faser un tajo con el primero cuchillo, de tajadas delgadas, anchas, fasta ser gastada aquella carne; siguiente eso, faser costillas departidas e , sy fuere cocho , empuxando la carne dellas ayuso fasia la cabeça con el gañiuete e abrá conplimiento la espalda; tomen el braçuelo con vn paño de limpiar cuchillos , linpio, luego quitarle el cuero tostado que está alçado de dentro de ally e va a derredor çerca del muslo, pasando ayuso acabandole, el qual sale con un poco de carne dura, al comer non convenible; por eso apartarse deue. Esto fecho, el otro cuero delgado de apartar non oluiden que está de fuera, açerca del tajo que primero se ha de faser; aquel cuero esta tierno e de comer sabroso e

algunos por sy lo quieren, pero mejor es buelto con la carne tajado. Esto se fase con el quarto cuchillo e con el mesmo el tajo primero fecho sea, çerca del muresillo, sobre el segundo hueso que allega e por que en esto cortando, se arriedra la carne encogida fasia la pala; el tajo quedando desigual e feo, con otro tajo, al traués, ygualado sea; despues con el cuchillo primero cortar, tirando fasia sy, tajadas menudas e eguales, pequeñas, firiendo el tajo primero fecho e sy, en tajando, algunas colgadas quedan partes, quitarlas, fecha la posada, e aquella en el pequeño platel poniendo; e con ella viene bien el cuero que dixe guardasen; menudo boluello, que le da grant sabor e asy conviene, fasta que el hueso paresca e mas tajar en aquella non puede parte. Despues bueluala sobre aquel mesmo hueso; otro faga tajo, por que en este logar la carne mas dura se falla e asy aquel tajo cunpla; siguiente a esto, sobre el picador un tajo faser se deue al traués e sobre aquel faser tajadas delgadas e anchas. Allí es la mas tierna carne de todo ello. Con el mesmo cuchillo, aquel acabado, vn tajo se faga sobre la pala, de tajadas delgadas, segunt la del picador. Aquel fecho, pasen al muresillo: cortar un tajo, primero al traués e sobre él tajadas non tan delgadas, porque es carne musçilaginosa. Esto conplido, departir e quebrantar los huesos, la espalda en quatro, el hueso, de medio, en dos; el braçuelo, apartatada el aguja dél, pero ante Rey e noble gente tanto de tal vianda tajar non se suele; que

venga el quebrar de los huesos solo con el primero tajo e los del picador del muslo dejan; con todo eso, puselo aqui por conplimiento del artisado tratado, para que en su caso sepa el cortador los tajos conplida mente que a esta conviene parte.

La pierna tajarse deue mondandola primero del cuero, con el gañiuete pequeño, despues, teniendo el cabo del hueso con la ysquierda mano, dende do está la gordura, çerca de la mano, faser vn tajo a rrays del hueso sobre aquel otro, al traues, quitando vn pedaço, quanto dos dedos en alto, por que lo deyuso es mas tierno; e luego ally tajar menudo fasta que la mayor parte del hueso se descubra; aquel acabado tajo, otro de la otra parte sea fecho dél, tajadas anchas, llanas e delgadas e quitar el huesesuelo rredondo que está de aquella parte, que el disen *de la nouia;* e deuenle apartar con los huesos e non darlo a comer, maguer que es sabroso, por que es lesne de neruios e peligroso de tragar syn voluntat del comedor; e donde aquel saliere descubrese otro tajo. Esto acabado, quiebren el hueso mayor e el otro que está çerca dél, e sy quiere sacar el tuetano, estonçes cunple de lo faser, pero ante rrey o señor grande, non se fase mas del primero tajo e mucho menos el sacar del tuetano que paresçe mal e inmundo al batir e sacar; pero porque algunos señores lo quieren, mostrare aqui la manera como sea mas linpia mente fecho.

☞Depues que los dos tajos primeros son

acabados, lleue aquella pierna de la mesa al lógar do está la vaxilla, e descarne aquel hueso e apartenla de la pierna, de guisa que quede muy linpio de carne e de grosura e sea escalentado en brasa ally trayda, para aquella ora, e quando fuere caliente, tanto que la mano mala ves pueda sostener la calor, saquelo e con el cuchillo terçero firiendo en el de caço, sobre tajador de madero, quiten el nudo do bayla, de guisa que abra la caña, mondandolo de las brisnas e batiendolo sobre el tajador, sacar el tuetano, poniendolo entre dos rreuanadas de pan lançandole de la sal e poniendolo entre dos plateles calientes; e asy lleuarlo por que non se enfríe e ministrarlo a la mesa. Estas cosas sean fechas muy presta mente por que non se yele. E de la pierna mas tajos non se fallan.

El cuello pocas veses ante señores se trae, por que es duro, e pequeña pieça; pero sy demandado fuere, su tajo desta guisa fecho sea: trauesar e cortar menudo por la duresa que en él es del lomo; quitan todo lo de la yjada primero, con el gañiuete, despues cortara tajadas delgadas e anchas con el cuchillo segundo; la cola cuesenla bien e fasen en ella vnos tajos, que se rrasan, que entre bien de toda parte e luego asanla sobre gradilla, por que salga mas linpia e asy la trae á la mesa. Este coser e asar se fase en ella por su duresa, que sola cocha o asada mas bien non se podrian, sy anbos los aparejos en ella non se fisiesen. Tájase, departiendo sus nudos por las juntas, con el cuchillo quarto poniendolos

asy enteros; e de la parte gruesa, á su rrays faser vn tajo de tajadas anchas e delgadas, con el cuchillo segundo, e poner ençima desto e de los nudos vinagre fuerte, esparsiendo fojas de oregano seco ençima; e asy ministrarla. E queriendo mas curialmente e linpia esto fasen; e pueden poner las partes desto con la broca de dos puntas antel señor en el platel; ende aya de los dichos oregano e vinagre.

Allende desto, sy comen de las tripas cochas e rellenas, sus rriñones asados e cochas sus turmas, su figado eso mesmo, que son ynteriores partes en las quales non hay sy non un tajo, cortarlas al traués con el gañiuete pequeño, e las tripas mas menudas que lo al. El coraçon non lo suelen comer deste nin de otro animal, por que es de mala digistion e nunca se puede bien coser. De los pies dan cochos, en adobo ó en gelata, e como quier que sean, su tajo es como dixe en los de la ternera, pero quando el carnero se da pelado, non es menester quitar el cuero por que es sabroso en la carne, en vno, cortado; e sy los carneros se dieren asados, enteros, los vientres llenos de aves menudas, rajanse como dixe de las terneras: tal mesmo fagan de los dorados. E por los tajos que son dichos del carnero, se entiende los del cordero, ovejas, cabrones e los desta natura, que por esa mesma guisa faser se deuen.

Los puercos, cómense dellos frescos e dellos salados e dase la cabeça cosida, pelada; de los frescos, entera, cuyo tajo es como dixe

de la cabeça de la ternera; del cuerpo dellos fasen pieças, como del carnero e mas. Su tajo, en todas ellas, es menudo, trauesando, como en la vaca; sus pies se dan cochos e en adobo: tajanse como los del carnero. Sus tripas e mienbros ynteriores e morçillas e longanisas; su buche lleno de huesos pequeños, del mesmo, carne adobada en ellas. Tajase segunt las tripas del carnero e sus rrellenos eso mesmo; pero sy fuere montés, la cachasa dél cocha, e algunos la tuestan vn poco; despues cortase en pedaços como tripas. La carne, como de venado; mas quando fuere salado, su tajo es que tenga el cortador cuero faga asy: tajando menudo, segunt la vaca, e quando gordura fuese, buelto con lo magro, en mas quantia tajadas delgadas e muchas sean dello fecho; e sy lo dan con calabaças o vianda espesa, todavía su tajo menudo, e a los que plase el cuero, apartado primero, dase cortado como tripas, que es sabroso antes de lo al. El cochino pequeño sea todavia [1] asado, e para ser mejor fecho, relleno sea; su tajo es: por ençima a la una oreja con el cuchillo quarto, fasia el rrostro adelante pasando, teniendo la oreja, e estando el cuero por el espalda e costado, fasta el anca enfyn, quanto mucho pudiere sacar lo delgado syn la carne, e aquello tajarlo menudo con el mesmo cuchillo; despues quitar la cola con el cuero del lomo e faserlo como lo otro, menudo; dende al otro costado segunt que del primero; despues

1 Tambien.

tajar la cabeça e partirla por medio, sacando el rrostrillo aparte, enpero el celebro suyo non es bueno de comer, nin se deue dar; dende tajar los pies e manos por los cobdillos, quebrantando los con el caço del cuchillo terçero e ponerlos; esto fecho, el cuerpo partir por medio, sacando su relleno, mayor mente de la parte de arriba, poniendo, en partes grandes; e ante señor, mas desto faser non se deue; mas á otra gente que dan la carne que queda, boluiendolo magro con lo grueso e picandola en tajador de madero, con el cuchillo terçero, fasta que la vianda dél gastada sea; e dan con ella los huesos dél en que oviere ternillas.

El cabrito, en grandes conbites, se suele dar entero, asado e, algunas veses, con aves menudas en el cuerpo, e otras relleno; e sy tal fuere, cortase, quitando la espalda, primero, e cortar vn poco della e luego abrirlo e sacar las aves que en él son e cortar dellas, segunt su tajo; e non tornar mas al tajo del cabrito, que, solo por manifiçençia, se trae acompañado de otra vianda ó sy relleno fuere, todo él se corte, començando en la dicha espalda a sacar con el cuchillo terçero e cortar la carne della, como quier que del hueso la aparte; despues, con aquel mesmo cuchillo, partala, menuda en tajador de madero e asy ponerla en el platel. Tal mesmo de la otra sea fecho parte; luego, quitar la cabeça con el cuello, sacando de aquel las lechesillas e ponerlas primero. Dende, cortar ençima de lo tostado del cuello, por que la carne dél non

es sabrosa. Sacar los ojos enteros e ponerlos; el rrostro e ternillas dél, segunt es dicho en las otras cabeças. Luego, tajarlo por medio, çerca de los rriñones, e sacarlos tostados e aquellos tajar, sacando las costillas, de dos en dos, e su carne, menuda, asy poniendolo; syguiente á esto, los quartos çagueros se cortan menudo, syn curar del trauieso, picando aquella carne en tajador, como es dicho de la otra; su cabeça tenderla por medio, por que el çelebro dél es bueno, con gengibre ençima molido; e sy el cabrito entero non traxieren, sy non partes dél, en los tajos que dixe del todo, se entiende lo que á sus partes conviene; de su relleno faser como del cochino ya dixe; es verdad que de las ternillas de los pechos se fase tajo, apartandolas. La rregla que es dicha en los enteros, se entienda en los dorados. Sus pies non valen algo, por eso dellos mençion non fasen.

El conejo e liebre cocha o asado; sy vinieren enteros, quiten primero su espalda, aquella dos fasiendo partes e ponella; despues la pierna, fasiendo en el grueso della vn tajo de tajadas gruesas; dende, partilla en dos partes e ponerla. Tal mesmo de la otra parte. Despues, tajar cabeça e cuello, e aquel en dos partes e ponello asy: la cabeça parta por medio, e al traués, con el segundo cuchillo, dando en el caço con la otra mano. Siguiente a esto, del lomo quatro faser pedaços, poniendolos; e para comer mas linpio, sobre el grueso del lomo faser vn tajo, de tajadas delgadas e anchas; pero sy vinieren en mienbros,

en pan, o en adobo, o capirotada, non cale dello cortar sy non la cabeça, e lo al poner con la broca. Los gaçapos e hardas cortanse asy mesmo segunt esto, por mienbros, pero en ellos non se fase otro tajo, nin los mienbros se departen.

E por esto que es dicho, de las otras cadrupentas (quatropeas) husadas de comer acá, e ya nonbradas, noticia en su cortar llena mente aver se puede; terminando la dotrina desto por grande breuiedad. [1]

CAPITULO NOVENO.

Del tajo de los pescados que se acostunbran en estas partes comer.

SUELEN en estas partes comer de los pescados mayores segunt los vistos que aver se pueden; el mayor de los quales es manifiesto ser la vallena, maguer algunos digan que la serena con ella se eguale en grandes, pero non se toma, nin comen della. Pues la vallena, por la magnitud de su cuerpo que se entera adobar non puede, en pedaços pequeños e tuerdegas la traen. Guardase grant

1 V. las *Notas* del *Apéndice* que puedan referirse á este capítulo.

tienpo con sal; tiene mucha gordura e por eso fasen della aseyte. Es vianda pesada vestinal; por eso pocas veses se da. Por sy acaesçiere traerla, su tajo es quando viene en tuerdegas, asy como de la cachasa del puerco; lo magro tajase menudo por la duresa suya.

El pes mular e sobrrayo se tajan asy menudo, que son grandes, duros pescados e traydos en pieças; eso mesmo fasen del dalfin a que llaman en estas partes *tohinoto*. De los otros pescados, otrotal, que fueran vestinales e duros.

El sollo es noble pescado e sabroso, por eso en el tajo suyo mas se engeñaron, acatada la grandes de su cuerpo. Entero darse non acostumbran, sy non en rruedas partido; e tiene muchas ternillas. Tajase lo magro con lo grueso, tajadas anchas e delgadas con el primero cuchillo; sy magro solo fuere, menudo convenible mente, mayor mente lo çercano del hueso; las ternillas con el cuchillo terçero se partan e dan como ternilla de ternera; quando es en adobo, pequeñas partes; departese con el gañiuete pequeño en partes como bocados, por que es tierno, en tal manera ministrado; eso mesmo fasen de lo que fuere en pan, por esa mesma rrason.

El salmon que se fase de la trucha, quando del agua dulçe pasa á la salada, tiene su pescado glutinoso e tierno: dase en rruedas, por la grandes de su cuerpo, quitando le el cuero dél con el gañiuete chico. Su pescado en rruedas e fojas se departe, con la broca de dos puntas, syn otro cortar; e asy es mas sabroso que sy cuchillo en ello entrase.

El saualo es tierno mucho; es espinoso, por eso departirse deue en menudas partes con la broca dicha, quitando sus espinas, e asy ponerlo; el fresco congrio se da á taraçones; este se taja al largo con el cuchillo primero, dando vn tajo fondo, e faser sobre él tajadas llanas delgadas, que fieran en el tajo dicho primero, fasta gastar su pescado e llegar á la espina; tal mesmo de la otra parte. La morena e la pescada fresca se tajan desta mesma guisa. El carguilla se parte en taraçones, por sus nudos; trayda entera, con el cuchillo quarto abrese vn poco su pescado e asy se ministra. El aguja páladar e el mero se taja como el sollo e la coruina eso mesmo, saluo que non ay en ellos tales ternillas. La trucha se corta quitando primero la cabeça con el gañiuete pequeño; despues las aletas con vn poco del cuero, al luengo, en que estan espinas de cada parte; dende, partirla por medio, al luengo, fendiendola por el espinaso con el gañiuete, començando de la cola, departiendo áquella metad de la espina, e asy mesmo la otra; e, sy fuere grande la trucha, partilla en partes convenibles, quanto quepan en el platel de comer; quitando la espina, darla por la mesma via.

☞E por que a algunos plase, de trucha gruesa comen la espina, tostada tanto, que las espinas menudas della se socarren; traydas desta guisa, con el gañiuete pequeño quiten las espinas quemadas, queden los nudos que, departidos, el neruio que pasa por ellos paresçe, el qual es de comer sabroso.

Desta [mesma] manera que la trucha, se cortan el pagel, el besugo, el panpano, el lenguado, la dorada, el asedia e los pescados pequeños, que en esto pareçen.

La langosta cortase quitandole el escudo, e su pescado tajarlo en tajadas delgadas, al luengo, con el cuchillo primero, por que su pescado es rresio; dende, quebrar las cañas de sus piernas, sacando el pescado dellas. Los lagostinos, quitan dellos con las manos sus conchas escamosas e aquel neruio que va por las espaldas delgado, dandole vn tajo, al luengo, que paresca lo fincable; a rreuanadas se corta con el gañiuete.

Los salmones [1] e los arenques, segunt que de los menudos dixe.

Las ostias, partir primero sus conchas con el cuchillo terçero, que non vinieren abiertas; pero, ante grandes señores, abiertas las suelen traer e con la broca sacan su pescado. Asy de las almejas e de las tellinas entendido sea.

Final mente, por dar rregla general: lo menos que ser pudiere deuen el cuchillo poner en el pescado, por que toma con la viscosedad del sabor del fierro, sy non en los pescados duros, en que la cortadura escusar non se puede. En los otros, lo meior es departirlos con brocas o mano, segunt lo demandare cada vno, asy como caracoles, a los que dellos se pagan; que sacados de su casa, con lo agudo de la broca tirando la tripa prieta, se ponen e

1 Debe referirse á los *salmonetes*.

comen con los punjanes. Los cangrejos tienen poca vianda, mas sabrosa; e con la manos se departen.

Onde, en lo dicho, por el entendido cortador entender se deue la manera que le cunple tener en los frescos pescados.

De los salados e secos, asy como congrio e pescada, atun, pulpo, saualo, lixa, mielga, arenque, sardina, caçon, e tales, es otro el tajo dellos. Del congrio dan pieças e tablas, sacando primero su cuero con el gañiuete pequeño, e ponerlo; despues cortar el pescado dél con aquel mesmo gañiuete, en menores partes, en el luengo. La pescada, su cabeça es lo mejor e lo que esta çerca della, sy fuere frita; de la cocha, lo mas grueso departiendolo en partes de conchas, o en otro tajo. Eso mesmo de la mielga e del caçon; pero la sardina e arenque, como los pescados menudos tajar se deuen; e sy fueren tan pequeños, tiradas las cabeças, entero se pone. Asy fasen de las toquellas e peçeçillos e los camarones; syn quitarle jugo, los ponen enteros e muchos en vno.

Asy es dotrina dada en todo tajo de pescado salado e fresco, por lo que es dicho en general e espeçial, maguer todos, por menudos, nonbrados non sean. [1]

---

[1] V. en el *Apéndice* los que á este capítulo se refieran.

CAPITULO DESENO.

Del tajo de las cosas que naçen de la tierra.

Turmas, çanahorias, chiriuias, chufas, cardos arraçifes, alcachofas, setas, crespillas, fongos, gordolobos, touas, lechugas, palmitos, rrauanos, nabos, e los que son desta manera, llieuan en su cortar e mondar çierta manera; e por esto, de aquellos, capitulo aparte formaré, segun en la diuision fue destenguido de las cosas que naçen de la tierra, que asy por benefiçio de coltura, como por sy, ha natura produsidos.

Las turmas, asadas en las brasas, enteras se traen: deuen ser, primero, linpiadas con mundo paño, de la çenisa ó tierra, sy en ellas quedada fuere; e puestas en el perero, sy fueren grandes, o en la broca tridente sy pequeñas; e con el gañiuete pequeño mondarlas, quitando el cuero dellas, delgado, al luengo, como de pera; e ponerla en el platel, buelta ayuso, con la broca e perero; dende, cortarla en rreuanadas non mucho delgadas, con el dicho gañiuete e asy ponella. Pero sy fritas se dieren, o en caçuela, sy quiera en otro adobo, non es menester faser al sy non ponerlas; que ya vienen cortadas.

Las çanahorias, crudas comiendose, son de linpiar bien de la tierra e pelos delgados que tienen, rrayendo con el gañiuete, que se desfloren; luego, quitar sus fojas con todo lo verde e fender la en quatro partes, sacando de cada parte el coraçon, sy fueren gruesas, que lo sufran; lo al ponerlo; e sy luengas fueren, partir cada quarto en dos o en tres partes; e sy delgadas son, el coraçon poco se en ellas conosçe e todo junto comer se puede. De las que fueren asadas en brasas, non cunple quitar aquellos pelos que en el fuego se queman, nin el coraçon que, por el asar, se torna de mejor sabor e degistion; pero su cortesa delgada, que se leuanta con el fuego, es de quitar, con la mano, syn gañiuete; e despues en quartos cortarlas, como es dicho, avn que, en vno, de poner se han. Sy fritas fueren o adobadas, non han menester tajo, que ya vienen mondadas e partidas; sy non ponerlas en la broca.

Las chiriuias crudas, despues de linpias, cortan se al traues en dos o en tres partes syn fender, al luengo; eso mesmo de las asadas, saluo que entonçes las mandan por la su çeradura que su cuero tomó en el fuego, sy fueren gruesas; e las delgadas sola mente linpiado con la mano, se parten, e ponerlas. Asy faser de las cochas con caldo de carne.

Las chufas, por ser pequeñas, non lleuan algunt tajo, pero algunas dellas gruesas, que tienen en sus rrugas tierra, quitan gela con la vña e, asy enteras, muchas dellas, se ponen.

Los cardos arraçifes, cortando dellos sus pencas açerca de la cabeça junto, e cada vna por sy, con el gañiuete pequeño quitar vna tira de cada parte con las espinas e apartar della todo el hueco; lo al partir en partes de tres dedos, al traués, poco mas o menos, e aquellas mondar de fuera con el dicho gañiuete, quanto paresca lo tierno e de dentro, con la vña quitando la tela que tienen al luengo: ansy ponerlo fasta [que] el cardo, de las pencas despojado sea. Despues, quitar todo lo duro de la cabeça, e de ençima, las rrayses de las pencas que la cubren, fasta que su cabeça dello librada, lo tierno demuestre; de la cual, lo amargo de ençima, que está a la rrays de las pencas delgadas, apartado sea; e ansy munda, partirla en quartos e partes mas, sy la grandes lo demandare; o en dos, sy tan pequeña fuere, todavia al largo; e ha menester linpiar a menudo el gañiuete, por la negror que tomó de la humidad del cardo. Sy en adobo se dieren, ya vienen mondadas e cortadas e non ha menester sy non poner con la broca.

Las carchofas, su aparejo, es quitar dellas las conchuelas que estan en derredor de la cabeça, con la mano, fasta que parescan las que tienen su cabo blanco e tierno. Aquello dellas comer se vsa, fasta que paresca lo maçiço de la cabeça e el flueco peloso que ençima tiene e avn ante de todo; sy la cabeça es grande, dan vn tajo en comienço de la su rrays, porque mas liuiana mente las dichas conchas se quiten; e des que el flueco paresca,

quitenlo con el gañiuete e afinar la cabeça, sy alguna duresa de las conchas en ella quedó. Su tierno, cortarlo en partes, segunt la grandes de aquella demandare; e sus pencas, mondarlas, con el gañiuete dicho, en partes, como de los otros cardos, diuidiendolas. Esto, sy fueren crudas. Sy cochas o adobadas, ponganlas como de los arraçifes dixe. A estas carchofas disen en algunos lugares *alcanas* e en otras *cauarias,* [1] por que en qual quier destos mienbros diuersos non entienden diuersidad de viandas los que se nonbran.

Los xetas (setas) se dan asadas en brasas e linpiadas de la çenisa; quitanles el peçon, que es su rrays e de peor digistion, con el dicho gañiuete e asy las ponen; las mesmo fasen en otro adobo en que vengan los peçones. E por ser las crespillas e fongos desta natura e condiçion non son diuersas, en tajos, destas; pero sy los fongos grandes fueren, avn en parteș su cuerpo deuieden; e pocas veses ante grandes señores traer se suelen, por ser vianda mal sana, avn que es sabrosa.

Los gordolobos e touas se mondan e cortan como las pencas de las alcarchofas. Las lechugas, bien lauadas, de la tierra, quitar de sus fojas fasta que pocas e tiernas queden, mondando con el gañiuete su cabeça, de todas partes, fasta lo tierno, partiendo al largo con las fojas en quatro partes; e sy fueren pequeñas, en dos, e asy ponellas. Las que se dan cochas non han menester cortar.

---

1 O *canarias.*

Los palmitos, mondanse fuera e apartados de la mesa, por el poluo que dellos sale; danle golpes con el tajo del cuchillo: quatro al luengo, que entren fasta lo tierno; e despues, çortar los cabos que estan en la cabeça, fasta que lo tierno della paresca e podrase luego despojar con la mano, de sus cubiertas, que tiene a lechos, quitando de vna en vna, parando mientes que las fojuelas no se encubran, sacandolas e quitando dellas el vello blanco de cada parte e ponerlas, ansy continuando fasta que sacadas sean e llegue a lo tierno. Estonçes, de estas mondaduras fincables, cuya rrays blanca e tierna fuere, ponerlas, por que eso tierno, de comer es bueno e asy faser fasta lo de medio con la cabeça apartandole lo que duro fuere; quitadas las fojas sy alguna quedare, partirlo al luengo, en quatro partes poniendolo asy. Pero si el palmito fuere de palma, por su grandes conviene que fagan dél mas partes tratables.

Los nabos algunas veses se comen crudos quando son tiernos, al que le plase; entonçe rraen se e corten al luengo, como la çanahoria; pero sy cochos fuesen, al traues se corten.

Los rrauanos, rraydos primero, quitadas sus fojas e la punta, cortados sean en tajadas delgadas, al traués e quando mucho tiernos fueren e pequeños, en tajadas gruesas e desuaydas; e lo que esta çerca de las fojas, verde, en quatro sea partido partes, al luengo, ó más, sy la grandes lo pide, con lo que de las fojas queda, poniendolo desta guisa; e por tenprar su agudes e frialdad, poner las tajadas, vna

sobre otra, con sal menuda en medio, fasta que salga el agua dellos por disuliçion de la sal e estraçion de su humidad. Estonçe premidas, fasta que juntas queden, son mejores e mas sanas aquellas tajadas.

E por esto que es dicho en los tajos e mondaduras en las cosas nonbradas, se entender puede lo que pertenesçe a todas las cosas de comer, que la tierra produse, como se ha de cortar, mondar e aministrar. [1]

CAPITULO ONSENO.

Del cortar e mondar de las frutas.

A las frutas conuertiendo el desir, que se mondan e cortan, espeçial platica conbiene mostrar, e por que entrellas son muchas diuersidades, e por diuersos tajos cortar se deuen e mondaduras distintas e linpias sean, asy como melones, pepinos e alficoçes e çidras e granadas, durasnos e peras, mançanas, peros, menbrillos, figos, almenses e las otras que son en hueso de comer e rrequieren aparejo.

Los melones, con el ganiuete pequeño cortanse al luengo, e sacando la pieça dél segunt su luengo e del anchura de sus listas, queda

---

[1] V. en el *Apéndice* los que á este capítulo se refieran.

aquella tajada, a los cabos aguda, en medio ancha; deue ser tan fonda cortada, que llegue á sus pepitas e las que salieren pegadas a la tajada, sean les quitadas con lo muelle; dende, quitar la cortesa, fasta lo verde, e lo fincable partirlo en tajadas, al traués, tales, que en vn bocado, o dos, comer se puedan, por que en aquella parte non torne a morder muchas veses; e asy poner lo puede; sea vn cortar, al traués, en rruedas e faser en él asy en las pepitas e cortesas e partes, como es dicho; pero mejor es al luengo. Las badeas e fasebuches que son desta natura, por esa manera son cortados. Los pepinos e alficoses, quitados dellos los cabos, lo al pártese; e de los pepinos, al luengo, en quartos; los alficoses al traués, en taraçones; las çidras se cortan al traués, en rruedas enteras, de altura de vn dedo, con el cuchillo quarto, por su grandes de duresa; e sacado lo agro de en medio, lo al cortar en partes, con la cortesa, por tajos que miren al çentro de la rrueda, que sean tales, que en dos o tres bocados comerse puedan, por no lleuar vna misma parte muchas veses a la boca; mas sy lo de medio fuere dulçe como es en algunos, non es menester quitarlo e puede se cortar la cortesa, en tajadas anchas, con poco de lo blanco. Desta guisa, es mas prouechoso, por que lo blanco es de mala digistion e su cortesa es cordial; e sy enteras se dieren, confitadas, córtase al luengo, a guisa de melon.

Las granadas, por su dura cortesa, lleuan otra manera de tajo: en cada vno de sus cabos

sacan vna pieça cuadrada de su cortesa, menor que la palma, con el gañiuete pequeño: este derecho, e con su punta sacar aquello muelle de medio, que se descubre deyuso del quadro e rretiene los granos: despues, dar cortaduras, al luengo, que vengan por los lomos que muestra la granada, ca por ally es el departimiento de los tajos que vienen de quadro a quadro; e luego, con la mano, departirla por aquellos tajos, e quedará cada gajo, por sy, de los quales, quitando las telas que los departen, asy ponerlo. E puede de aquellos gajos, ante de su partir, quitar las cortesas, por que se doble mejor al comer del grano e esto fasen [en] las cogidas de dias que estan duras.

Los durasnos se ponen en la broca tridente, por que non los ayan mucho de traer en la mano al mondar, que se mondan con el gañiuete pequeño, a fusillo; luego quitar lo amargo dellos, que esta fasia el peçon, en la fendedura de color verde; en lo demas, sacando vn pedaço con tajo de cada parte, fasta el hueso, e luego sacar tres o quatro tajadas a rrays del hueso, segunt fuere su grandes, e poner las con la broca de dos puntas en el vino, queriendolas en ello comer, por que es mas sano; o en el platel, sy en vino non fueren; e el cuesco, con lo que en él queda, lançar en el baçin de los huesos, por que es feo de lo ver.

Los peros, cortanse al luengo en quatro partes, syn mondar, quando son pequeños e bien maduros; e los grandes, mondanse, a

largo, en tuerdegas e cortan dellos tajadas, como de durasno. Finca el coraçon con las pepitas, e non curan de comerlo, avn que es bueno, por guardar la linpiesa. Desta guisa se cortan las mançanas e peras; empero lãs çermeñas, que son desta natura, por su pequeñes non se mondan nin cortan; sy non quitarles vn poco de la parte de arriba, que está como floresilla, e asy ponen las mas.

☞Sy las peras o peros o mançanas se dieren cochas, mondanse e cortanse, puestas en el perero, por que la mano a ellas non llegue. Asy mesmo se fase de los menbrillos asados, o en pan, que pocas veses se dan crudos por su asperura.

Los figos verdes, quitan su peçon fasta que paresca lo colorado o miga dél; e de la parte [ayuso] otro pedaço fasta que salga la agusidas (aguasidat) dél; lo al ponerlo, sy tiene el cuero delgado, sy non mondarlo. Los secos non ha menester algo desto en ellos faser, sy non quitar los peçones, que son duros, e alinpiar los con vn paño, e ponerlos. Los almençes, dan en ellos vn tajo al largo, e asy abierto, sacar lo de dentro, e ponerlo. A otros plase, despues de abierto, sacarlo, mordiendo en él, pero mas linpio es en la primer manera, avn que en la segunda, es mas plasible.

Ay, allende desto, otras cosas de cortar, conpuestas, asy como queso e hueuos fritos e en tortilla, quesadas e tortas e fojaldres e juncadas e otras desta condiçion, que non es neçesario alongar el desir en sus cortaduras, nin fago dellas capitulo aparte, ca por las rreglas

ya espeçificadas, puede entender el engeñoso cortador su platica. Demas desto, el vulgado vso fase manifiesto la poca dificultad que, en tales cortando, se falla cosas; baste, en lo que puede aver deuersidad, poner ynvariables e mas convenibles rreglas.[1]

CAPÍTULO DOSENO

De los derechos deste ofiçio al cortador pertenesçientes.

CONVENIBLE cosa es a quien tal ofiçio sirue; en cuya mano la vida del señor, ante quien corta, es fiado, de perrogatiuas e derechos sea guarnido, por que los omes ayan mayor sabor de lo seruir, e mayor rrason de guardar lealtad en aquel; onde segunt la deuersidat de las gentes, e trocamientos, diuersas, en esto, fueron las costumbres; enpero en estas partes de España, antigua vsança demuestra a los que tal ofiçio siruen, perrogatuia de posar muy çercanos al palaçio del rrey, o señor, e darles entradas en el palaçio e logares donde el rrey o señores estaran, façil mente, por que esté presto e a mano, al seruiçio de su ofiçio. E que le sean bien pagados los marauedis que avra e le seran

1 V. en el *Apéndice* los que á este capítulo se refieran.

comunal mente asignados, por que se non destorue o enbuelua en el cobrar dellos e touiese escusa a las fablas [1] que faria en las sasones que ha de seruir.

Eso mesmo quisieron, que pueda tomar tal tajador, a la mesa traydo, despues quel rrey o señor dél mas non quiere, la mejor pieça que le pluguiere, para sy, e vn pan de los que en la mesa fueren; e los cuchillos e estrumentos de plata, de que ya en el capitulo quarto fablé, de que han mucho seruido e se quiebran, de manera que se bien adobar non podrian, que sean suyos: e quél sea tenedor del arca de los dichos estrumentos e pueda sostituir, en su lugar, otro, en tienpo de dolençia o nesçesidad otra urgente, quien syrua el ofiçio, seyendo convenible persona, linaje e fiança, e dotado de las buenas costumbres ya dichas en el capitulo terçero, e lo mas dellas e mas nesçesarias. Deue ser avn escusado el cortador de otra ocupaçion, por que en su ofiçio mejor recabdo poner pueda; en el qual se rrequiere todo ome, mayor mente siruiendolo ante rrey, e non deue ser judgado syngular mente sy de fabla (falta ?) de su ofiçio se tracta, sy non por la boca del rrey, o del señor, sy quiere de su espeçial mandado, e voluntad; curiar [deue] a las maliçias que enbidia procurante contra los ofiçiales e priuados de los rreyes syn causa legitima muchas se mueven, e asy, con mas justo esamen sea conosçido, sy oviere pleyto con alguno,

1 Así el original. A nosotros nos parece debe ser *faltas*.

demandador seyendo, o demandado, puede la causa a la corte traer, avn que fuese en tierra apartada e non tocase a su ofiçio, por que se non aparte, por ocasion del letigio, del cutidiano seruiçio.

Allende desto, gosar deue de los preuillejos comunes que los otros aytales se allegan: ynmunidades, libertades, defensiones, partiçiones, a ellos por conçesiones e lo al a la costumbre otorgadas e avn a los subçesores dellos, ginitura perdusidos grant parte; e desto alcançar deue por las leyes de la justiçia distributiua, mayor mente sy el seruiçio suyo con digna satisfaçion en su vida obtener non pudo, quedando el herebdamiento e soluçion a la posteridad secundada, ca non es alguna cosa [que] tanto lealtad engendre e mantenga, como libertad e segura esperança de gualardon. Asy se fase el coraçon mas noble, e se preçia en dexar fasaña e biue seguro que su bien faser sera sabido, nonbrado e conosçido, e ya comiença en sy a gloriarse del venidero bien que por çertedunbre rreputa presente.

E demas destas husadas perrogatiuas, los rreyes e señores deuen faser e otorgar otras a los que syngularisan el bien seruir en tanto ofiçio como este, segunt la discreçion suya verá ser conplidero.

CAPÍTULO TRESENO

Como deuen ser criados moços de buen linaje, bien acostunbrados, para tomar dellos para el ofiçio del cortar.

Otro en su logar conviene que pongan luego, para seruir este ofiçio, por que es menester de cada dia, quando fallece el que lo touiere por mudar lo a mayor ofiçio, en gualardon de la lealtad que en este mantuuo o por terminaçion de sus dias, sy quiere priuaçion dél, quando lo meresçiere; e non se fallan, asy luego, guarnidos de las condiçiones pertenesçientes al que esto ha de seruir, nin asy platicos en lo que, a la diligençia de tal ofiçio, se rrequiere; e pareçeria mal que antel rrey se vesasen [1], por que, antes que fuesen enseñados, cometerian muchas faltas, de que el rrey avria enojo, e causa, los çercunstantes e veyentes, de rretraerla; por esto conviene al rrey, vsando de prouidencia, que antes de tal caso, esté para ello aperçebido e ya preordenando lo que a esto es conplidero, criando mançebos en su

1 *Se acostumbrasen ó adiestrasen*; *vesar ó vesarse* ó mejor *avesarse,* es una de las palabras lemosinas que emplea don Enrique con frecuencia.

corte e anden continua mente en ella e lo mas del tienpo; que sean de buen linaje e conoçido, de fidalgues non dubdosos, los quales sean avesados a mantener lealtad, loándolo siempre antellos e contandoles de aquellos que la mantouieron, quanta pres por ello ganaron e quanto buen nombre dellos quedó.

Demas desto, afear la trayçion e mala verdad e tuerto, contandoles los que por ella fueron avergonçados, perdidos e punidos; e faser les mantener lo que dixieron e pusieron; e a fablar toda via verdad; e non les abesen nin consientan ser chismeros o acusadores de otro. Con esto usando, se crian los coraçones e fasen a la lealtad e bien, asy como les viene por natura, por ser de buenos linajes. Con esta criança toman el abito e vsança della, o les biene por dotrina.

Deuen los avn mostrar de bien fablar, con buen gesto, cortés e atentada mente e a estar toda via entre gente de bien, por que se fagan entendidos e aprendan lo que a buenos conviene saber.

Sean avisados en las costunbres de la corte buenas e algunt conocimiento ayan de las malas para se guardar de aquellas. [1] Deuenles faser estar con el rrey, mayor mente cuando rresçibe algunos enbaxadores o está en publica audençia, e quando çelebra fiestas solepnes e fueren en los ofiçios diuinales e entre perlados e grandes omes. Paren entonçes mientes los tales mançebos como estan los grandes

1 Estas.

de cuenta asentados e ordenados en sus grados, segunt los estados de aquellos; vea avn como fablan, con tanta grauidad e discreçion mouiendose. E asy fasense discretos e cuerdos e mesurados; e para esto, tanbien aprouecha que los fagan leer de las coronicas de los rreyes los buenos fechos pasados, de los casos que conteçieron e de los rremedios que los cuerdos que ende fueron, en ello pusieron.

Deuenlos estrañar la cobdiçia, que es rrays de todos males, donde nase villesa de coraçon e faselo malo donde se pone. Alaben entrellos la franquesa e en su presençia den algunos dones; cuenten les de los francos, quanto son preçiados e amados; denles a entender que todo el aver del mundo non deue ser tan preçiado, nin lo vale como la lealtad e buen nonbre e perptuaçion de fama gloriosa; eso mesmo, como es mayor maldad faser falta por preçio, que syn el, e que non ay cosa por que mas fien los rreyes e fagan merçedes granadas, que por ser çiertos seruidores, que non farian tuerto por dinero, sy quiere, otra promision del mundo; mayor mente contra ellos e sus estados e presonas. Deuen los avesar á non ser enbidiosos, alabando á otros delante dellos; entre sy mostrando plaser del ageno alabamiento, e asy sean a esto vsados, que non sola mente la loor de otro escuchen paçiente mente, mas avn ellos mesmos sean alabadores de los que fisieran, o de quien oyeren algunas proesas; e para esto aprouecha que los fagan estar ante los reyes quando an de faser algunas graçias a otros, e desir les

que todos los buenos deuen aver plaser del bien que el rrey fase a otro, aviendo por ello buena esperança, que asy á cada vno dellos fará, por su buen seruiçio, mayor mente sy conosçen que han plaser del bien de otro. Sy les vieren profaçar o escarneçer de alguno, sy quiere, pesarles de su bien, estrañar gelo, fasta que por contrario vso, sean despuestos a querer el bien de otri, asy como el suyo.

Deuen los rreprehender de la yra, que se non ensañen ligera mente, nin por causa poca o por burlas, que sus eguales con ellos fagan; muestren les a tomar bien el castigo e non pesarles de quien les dise sus faltas, amandolos como padres; e a todos quieran por maestros, sy quiere enseñadores de las buenas costunbres. Non algo menos de lo suso dicho les den dotrina de non tener escondida vengança en su voluntad, pensando contra aquellos que les quisieren; mas luego lo demuestren con rrason, e tal sentimiento qual fuere conplido, syn demasía: tal plática les dira mansedunbre, que non sean vendicatiuos nin de fuera de rrason yrados, onde por tales demostraçiones e causa, ençima del buen linaje donde son, que los dispone a todo bien, seran fechos por buen vso leales, entendidos, discretos, non cobdiçiosos, ni enbidiosos, non yrados e son las siete condiçiones que han menester los que siruen este ofiçio segunt es demostrado partida segunda, titulo nueve, ley onsena, do fabla de los ofiçios de la mesa del rrey. [1]

---

1 V. en el *Apéndice* la *Nota* correspondiente á este pasaje.

E por que estas costunbres non aprenderian tan bien, nin tan ayna, los dichos mançebos, sy alguno espeçial mente non touiese cuydado dellos, deuenlos encòmendar á vn cauallero de nobles costunbres, en quien aya tanto de bien, que sepa a otros por palabra e por enxemplo mostrar, el qual, por seruiçio del rrey e selo de las buenas costunbres, tenga carga dèllos e punen seruirlo en esto, criando los tales mançebos, que, despues de criados en la manera dicha, ayan plaser con ellos, fallandolos pertenesçientes para el dicho oficio.

Deue ser el nonbrado cauallero tal, que ayan vergùença de faser en su presençia lo que bien non paresçe; e temor dél, en avsençia, de obrar cosa de que rreprehender los pueda; e sea avn, de tanta avtoridad, que, syn verguença, lo puedan aconpañar, seguir e obedeçer lo que dixere, sy quiere, [1] oyr su castigo: el qual los faga estar todavía [2] ante la mesa del rrey, quando comiere, por que vean como le corta delante el que sirue el oficio, con que limpiesa e cura, e quales tajos fase, e de que viandas el rrey mas se paga. Fagales avesar de cortar a persona que bien lo sepa; e ordene que corte ante él e ante otros caualleros; e algunos dias, por que en obra aprueuen lo que vieron de vista e les fue demostrado en los tajos; e sy non lo fasen bien, enmienden gelo. Asy cobraran soltura

1 O sea.
2 Todavía.—*Siempre.*

e vso para que, syn verguença, lo sepan faser e osen en mayor plaça quando les fuere mandado: e por que, de grado en grado, se alleguen al seruiçio de la mesa del rrey; e des que fueren asy como dixe, vsados, fagales este cauallero cortar ante algunos caualleros, que comen a las otras mesas; e despues, en esto platicos, ante los grandes e mayores; e dende, ante los que comen a la mesa del rrey; e'la continuaçion desto les fara aptos, que puedan ante el Rey cortar, en su tienpo e sason, syn rreprehendimiento. Deuenles dar a entender, que para esto los tienen e crian, e sy fueren para los alcançar, asy cada vno dellos cuyde que los han de ver, disponiendose para ello, e quando el caso viniere, escoga el rrey, por la notiçia que dellos ha, el que mas pertenesçiente e plasentero le fuese, tomada ynformaçion, primero, del dicho cauallero, de las maneras de aquellos secretas, pues que, en lo publico, por vista es ynformado e cutidiana esperençia.

Estos tales mançebos non deuen ser muy poderosos, nin muy pobres, mas de mediana condiçion; por que la rriquesa e el poderio trae menospreçio e nigligençia, e la pobredad trae vilesa e rrudesa; onde, lo comunal es mas convenible, seyendo discretos e leales, temientes a dios e buenos en su ley, como dise en aquella mesma Partida e titulo allegados, en la segunda ley do fabla de las condiçiones de los tales ofiçiales; e la rrason natural asy lo muestra, donde las leyes e buenas ordenanças ovieron nasçimiento e las

rreglas conplidas en escripto fueron rredusidas.

CAPÍTULO CATORSENO.

Como non syn grant causa se deue mudar este ofiçio.

Non deue mudar el rrey este ofiçio ligera mente e syn causa, de vno en otro, maguer está en su mano de trocar los ofiçios de su mesa e los otros de su casa, quando le pluguiere e por bien touiere, pues non son perpetuos, sy non suyos; e con todo eso, es bien de nonbrar causa, al mudar dellos, por que gosen de sus ofiçios, con seguridad que el bien seruir los conseruará en ellos, mayor mente al que ante él corta, por que del mudamiento dél, nasçerie mayor inconveniente, que es de tanta fiança, e que en tantas maneras e deuersidad de viandas le guarda lealtad e acreçienta en su seruiçio; onde, apartandolo de tanto grado e menguandolo, syn causa manifiesta, él e los otros, esto sabientes, entendrian que el rrey lo fisiese por desfiança, ó cuydarian que algunt yerro secreto avria el cortador cometido, denygrando su fama, e esto faria turbar su lealtad, ca non ha cosa en el mundo que

tanto faga del leal falso, como desfiança syn por que; e avn engendrarien en ellos desesperança e mala presunçion, señalada mente en los coraçones de los que entrasen o entrar oviesen, sy quiere [1] subçeder, en logar de aquel que, asy por voluntad muda, serya apartado, syn conosçida rrason.

Por esto deue ser muy çierto de su durada este ofiçio, saluo ende quando, por gualardon de su buen seruiçio, lo mudase a mejor e mas honrrado estado e ministerio, ca estonçes todo bien del tal mudamiento será conseguido, confirmando e abiuando su buen propósito en la lealtad, añadiendo esperança a los que en tal ofiçio pusieren; para alcançar mayor e mejor ofiçio, esten esperantes seruir e en esto sera el rey loado de firmesa con ystançia, avido por justo gualardonador de bien fecho e fauor de lealtad, e en buen seruiçio, pues que es su mano la balança distributiua por cuyo enxenplo la ciuilidad se mantiene.

CAPITULO QUINSENO.

En que forma se deue dar el ofiçio del cortar, quando por el rrey se otorga de nuevo e se da a alguno.

Por muerte del que sirue tal ofiçio, o quando vacare, o por muda miento dél a otro mejor, luego deue ser proueydo, otro en su lugar subrrogado, siquiere

1 O sea.

puesto, por que es menester de cada dia, e se [non] puede escusar, nin sufre luenga vacaçion, e la orden e manera delo faser, deue ser tal.

Piense el rrey. primero, en el secreto de su cogitacion, qual de aquellos, que para esto en su corte se crian, como es dicho en el capitulo preçedente, es mas convenible e a él plasentero; avn deue oyr atenta mente, sobre ello, la enformaçion del cauallero, que los tiene en carga, como dicho es, syn declararle su voluntad, qual mas quiere; e asy, por el fiel dicho de aquel; en vno, con lo que supiere, lo mejor elegir puede; determinando, por juysio de rrason, en su voluntad, qual será. Entonçes fagalo llamar ante sy, estando ende delos grandes onbres de su corte, el dicho cauallero e los que para esto se crian, e todos los que quisieren entrar, por que en publico tal acto se faga, e asy congregados, proponga el rrey endereçando las palabras al que este ofiçio encomendar quiere, disiendole en sustànçia, por las mejores palabras que pudiere, como ya sabe quel ofiçio del cortar antél está vacado por fulano, que lo siruie fasta esta ora, e deue alabar aquel que lo ante siruia, contando de su lealtad e buenas costunbres, por dar enxemplo al que lo dise que lo asy e mejor faga en quanto pudiere; despues le deue declarar que él lo sirua, aya e tenga, dende en adelante, por que lo vee de tales costunbres quales al tal seruiçio pertenesçe, alabandolo ante todos en linaje e buen seruiçio, rrecordando algunos espeçiales, ponien-

dole coraçon a lo continuar a mejor faser: en fin, tome juramento dél, açebtando el oficio que bien e leal mente siruirá el dicho oficio de cortar, guardando su vida e salut e terná secreto las cosas que viere e oyere dél, a la mesa o en otra parte, cuyo descubrimiento le pudiese traer deseruiçio e mala fama. A esto se açiercan escriuanos de su camara e sea en escrito rredusido, signado e guardado para su tienpo e logar, [si] lo que dios non quisiere, lo contrario fisiese, de que se causase contra él mayor culpa. Tal acto, como este, es mas convenible ser fecho ante de comer, porque ese dia sirua luego de cortar antel rrey, e vse del oficio a él nueva mente encomendado, e tengase manera esté ende a la mesa mas gente de la acostunbrada, por que sea publico, a todos manifiesto, este ser en tal oficio puesto, e por ellos conosçida la prudençia del rrey, proueyendo al oficio e non a la presona; e a la sason de la conçesion los grandes omes que fuesen a ello presentes; eso mesmo, el cauallero que cria e demuestra los dichos mançebos; e aquellos, con él, deuen besar la mano al rrey; despues que gela ovieren besado el que açebta e rresçibe el oficio, dando a entender han plaser de la merçed a otrie fecha, teniendole en mucho por llamarlos e querer fuesen presentes, e asistentes, avn por la esperança que dende cobran. Asy fara cada vno dellos en su grado e manera, segunt fuere convenible e seria buena curialdad alguno dellos conbidase ese dia al nuevo cortador, honrrandolo,

pues el rrey lo honrró, encomendandole ofiçio de tanta fiança e allego a su seruiçio; deuele en el conbite desir palabras de buenos castigos, en su departimiento, inçitandole a bien faser; e luego, ese dia, le deue el rrey mandarle entregar el arca de los estrumentos, en vno con ellos, segunt lo departi en el capitulo quarto, como lo dexó el por quien vacó el ofiçio e dexele vsar de las perrogatiuas suso dichas en el capitulo deseno, mandandole librar la quitaçion e graçias al dicho ofiçio pertenesçientes.

CAPITULO DIES E SEYSENO

De los grados del ofiçio del cortar.

ORDENANÇA convenible quiere grados de distintas personas en este ofiçio sean ordenados, porque mejor el seruiçio de aquel se cunpla, mayor mente ante rrey; por ende, vno deue ser el prinçipal e primero, puesto por mayor en el dicho ofiçio, el qual sirua en los dias de las grandes fiestas, e quando el rrey fase sala; e otro sea el que cutidiana mente lo siga, e otro quando aquel fuere ocupado por mandado del rrey o nesçesidad o otra que fusiere por dolençia, que lo escuse; e otro que tenga

en guarda e encomienda la nonbrada arca de los estrumentos, por el cortador; e otro que la trayga antél al palaçio quando viene á seruir, segunt la platica suso memorada, en el capitulo quinto: e todos estos sean por el rrey escojidos, e los eliga el que es prinçipal deste ofiçio, con voluntad e sabiduria.

Paresçe esté bien, rrasonable e a buena ordenança conforme, que los dias solepnes, de los mas honrrados ofiçiales el rrey seruido sea e de mas prestos. Cada dia con grant rrecabdo deue guardar el que sirue este ofiçio la tal arqueta de los estrumentos, dexandola en guarda de presona fiel e de rrecabdo, quando por alguna rrason salirie de su posada; e por eso, otra persona a la guarda della dixe asignada fuese, por que todavia á vno sea encargado. Eso mesmo, es bien que non la lieue al palaçio, sy non otro antél, por honrra de su ofiçio. Estas distinçiones de ofiçio les dan conplimiento á las diferençias de los tienpos e seruiçios qual á esto cunple, en ellos departiendo las obras e destribuyendo el seruiçio, lo que por vno, syn confusion, non podrie ser en tanto seruiçio conplido. E todos estos entregan e fasen vn cuerpo, çeuil mente fabricado, al ofiçio del cortar diputado, onde cada vno dellos es mienbro de aquel. Enpero el preçio de cada vno segunt el allegamiento que tiene al dicho seruicio. E deue ser los primeros de los que se crian para esto en la corte, como dixe en el capitulo treseno, asy el acto del cortar por estos conplido sea, el vno en dias señalados,

el otro cada dia. Distingalos la discreçion rreal en la colaçion de sus grados, de tal manera, que el de mas valia mejor alcançe grado, e los otros a él siguientes, asy distribuydos, que deuen ser contentos en la vocaçion dellos e todos entiendan fue dispuesto e asy ordenado con deliberaçion madura, ca en tales cosas rreluse la rreal prudençia e gana los coraçones de los subditos e siruientes e enclinandolos e obligandolos á toda bondad, rreduse a mejor estado e fase todos suyos.

CAPITULO DIES E SETENO

Que penas han los que falleçen en el ofiçio del cortar.

HABIENDO alguno en tal exçelente ofiçio cometiendo falta, digna cosa es puniçion rresçiba e non sola mente el prinçipal, mas avn los otros que dixe, cada vno en su diferençia, pues del gualardon él e los sus abternados de su buen seruiçio ser mayor que los meritos suyos, segunt el aluedrío del rrey judgare en las penas; enpero en grant clemençia sera mouido tenplar el rrigor que los demeritos de la culpa rrequieren. Por esta clemençia la sylla de los rreyes es afirmada; e non oluidó de pregonarlo Salamon a los veynte capitu-

los de sus *Prouerbios;* e por que destas penas, asy ynliçita mente fablando non muestre entendimiento escuro e las clementes leyes sean conseruadas, conviene aquellas puniçiones distinguir e faserlas sabidas, por que los tales en este loado ofiçio, por talante de los gualardonadores, con voluntad siruan en lo que son puestos, e por temor de la pena, si quiere verguença della, se guarden de cometer yerro. E maguer en la Partida segunda, Título noveno, Ley onsena, ya alegado en la Tresena, dijo que los ofiçiales de la mesa del rrey, fasiendo contra la lealtad de sus ofiçios, que mueran, por ello non distingue entre los ofiçios, personas o casos o manera de dilinquir, fablando en confusion, con todo eso, convenible cosa es en este ofiçio, en que tantas son personas diuersas, distintas e graduadas, e por muchas maneras se pueden cometer faltas, que en los castigos sea artisada dotrina, e asy a la saña detenida con freno de rregla, e la dubda quitada por nonbrada pena, fagan vniforme los castigos en los ynformes casos; onde conviene saber que, quanto mas allegados son los ofiçiales al rreal seruiçio, mayor deuen guardar ordenança e tener cura, e peor les paresçe falleçer en lo a ellos encomendado, syngular mente en este ofiçio de cortar en que va tanto complasçimiento, salud e vida del rrey, que es publico e cutidiano e la falta dél luego paresçida; por ende, asy como son discretos los mienbros dél por varia manera, cada vno varia mente falleçer puede e con departido castigo deuen ser rreglados, pues sy

el que trae el arqueta suso memorada ántel que corta, quando al palaçio viene por seruir su ofiçio, no estudiere presto a la sason conplidera, deteniendose por ello algunt poco el cortador, pero llegando a tienpo a la mesa del rrey, que non sea visto menos en su seruiçio, deue gelo estrañar el cortador, de palabra, la ves primera; e por la segunda, la rraçion de aquel dia le quite, e para ello, del rrey poder aya; e sy menos preçiado el segundo castigo, en terçera culpa fallado fuere, sea desechado de aquel grado e otro en su lugar sea puesto; mas sy el guardador de la dicha arqueta en la posada non estudiere, al tienpo que della parte el cortador, non curando parar mientes por aquella, sy alguno ende llega abriendo o quebrantandola, por cobdiçia de tomar aquellos estrumentos que ende son, sy quiere en ellos poniendo cosa nosible, e lleuandola á otra parte, por la primera culpa, la rraçion quitada le sea de vn mes, e pague la rreparaçion de los estrumentos dañados, o fechós nueuos, con el doblo; por la segunda, el ofiçio quitado le sea e pague con setenas la mengua; e sy el que cortare tardase de venir a la ora, que seruir cunple, e lo ha el rrey de esperar, digagelo él mesmo, ante algunos, de que aya verguença, mandandole que por tres dias non paresca antél; e sy curando poco desto, sin causa legitima, con negligençia clara, menospreçiando el castigo, otra ves fallesçiere, quitele el ofiçio, poniendo otro en su lugar de mayor o menor ofiçio, en aquel año non lo proueyendo. E sy el prinçipal en

esas cayere faltas, por la primera en la mas çercana, fasta que ovieren de seruir, non gelo consienta el rrey e mandelo salir de la Sala aquel dia, por la mengua e enojo que le fiso; e por la segunda culpa, quitele el oficio e nunca a él sea rrestituydo, sy errase con el menospreçio e nigligençia que dixe. Enpero sy alguno destos cometiese falsedat a sabiendas, asy el que trae el arqueta, barrenandola e lançando en ella o consyntiendo lançar cosa nosible a la salut e vida del rrey, como el que la guarda, abriendola, o consintiendola abrir, e poner en aquellos estrumentos enfermantes e mortiferas cosas; o el que corta cada dia, e el que corta en las fiestas, poniendo e consintiendo poner veninosos materiales e occisiorios en la vianda, entonçes ha logar la pena capital que la Partida pone, avnque el rrey non muriese, nin enfermase por ello, pues cóntase el mal proposito del que este yerro fisiese, e mucho mas sy el rrey enfermase o muere por ello, que seria de las grandes trayçiones del mundo, so color de seruir, fasiendo maldad tanta; e maguer la voluntad del rrey non es forçada por leyes, de dar estas penas, en estos casos, sy non en el postrimero, quise lo aqui departir, por que está en buena rrason, e por dar cunplimiento á esta obra, e segunt la platica que se guarda en los casos de los rreyes que rreglada mente biuen, quedó presunçion de antiguedades fuese tomado costunbres; despues quedó en su voluntad sy quiere menguar o acreçentar en las dichas penas, segunt los espidientes rrequie-

ren, guardando aquella rregla que la pena, vna ves dada en algunt caso, en aquel mesmo, sy concurriente las calidades de persona, manera e grado injugan penas e non mas, mostrando que lo fase por ordenança e non por yra. E sy en caso de otros menores señores esto acaesçiere, de menores castigos los culpantes corregidos sean, segunt el alongamiento e allegamiento que el estado rreal touiere, saluo en el casa de procurar e consentir su muerte, que por ello morir deue, como dicho es, e en sus intençiones asy deue ser judgado e executado.

CAPITULO DIES E OCHO.

Como puede e deue ser mostrado el cortador de cuchillo por arte e rreglas çiertas.

VIRTUOSA mente los rromanos yncitando el pueblo suyo a buena dotrina e vida çeuil, maestros pusieron en él, escuelas departidas que leyesen las çiençias çiento, segunt fise mençion en el proemio desta obra. E la escuela del cortar non era en poca rreputaçion, acatada la vtilidad de la çisoria arte, mostrandola por comunes rreglas e graduados terminos a los aprendientes, fasiendoles primero mondar e

cortar las frutas, en aquella guisa que linpio mas faserse pueda e fue ya demostrado en el capitulo onseno, fasiendo gelas comer, asy que, por el deleyte del sabor suyo, en el cortar e mondar de aquellas plaser tomasen. E quando esto fasian suelta mente faser vesabanles mondar e cortar las cosas que naçen de la tierra, en rrayses, de que fablé en el capitulo deseno que con viene dellas; e luego dende, los ponian al partir del queso fresco, de tajo de punta, e faser en él tajadas llanas, por que de ally entrasen al cortar de los pescados, a que esto paresçe, dandoles en vianda aquellos pescados en que se abesasen a cortar; e quando esto avian conplido, fasian les desmenbrar e cortar rrayses de mandragora, e dally entrauan a cortar las aues, por que han distinçion de mienbros e similitud con ellas e las rrayses mayores.

Luego los abesauan tener el cuchillo en buen son, estando lo mas derecho que pudiese, con buen continente, non meçiendo el cuerpo, sy non el braço tan sola mente del cortar, e fasiendo los tajos en calabaças, non del todo secas, de guisa que el cuchillo las cortase lijera mente; en esto tomauan la manera de las pieças e tajos menudos e anchos. De ally, los proueyen a cortar las carnes de quatro pies, mostrando de cada vna sus propios tajos, e disiendo las rrasones por que asy era mejor, mas linpio, fermoso, prouechoso, sano e plasible, segunt arte e regla derecha, que ya conté en los capitulos seteno, e octauo, noueno, deseno e onseno, de las cosas que se

cortan e tajos de aquellas, por cogitadá ordenança e artisada doctrina, concordante a los terminos de rrason; e por esto, serie muy bien, e al çeuil beuir conplidero, el rrey ordenase tal escuela en su corte se touiese por persona que la pudiese seguir e sopiese bien la theorica e platica del cortar e la mostrase a fijos de buenos, los quales cada vn dia por la mañana llegasen en ella a deprender por las rreglas dichas, la manera de cortar; e por esto non oluidase de los exponer en las buenas costunbres, cortesia, mesura, linpiesa, sosiego, buenos gestos e non fablar quando cortasen, por que la bondad en el saber en ellos fructificase; asy lo avrian por arte, rregla çierta e non voluntaria a todos, de vna cortando guisa, e de ally saliendo abesados e conplidos en esto, en qual quier casa de señor avrian cabimiento: e sy de tal linaje fuesen, qual pertenesçe al rreal seruiçio, destos, asy enseñados, seria bueno tomar para los criar en la casa del rrey e les mostrar las mejores costunbres, como dixe en el capitulo treseno. Syn dubda sobre tal e buen çimiento serian mejor basteçidos, sy quiere edificados, e mas ayna fechos, para lo que son dispuestos, fasiendo leyes en este tratado, declarando gelo bien alguno que lo entendiese, por que decorasen [1] la dotrina dél, e sopiesen todos los conplimientos que a esta convienen arte e al tal perteneçen ofiçio; açedera cosa por semi-

1 *Decorar*, aprender de memoria. Es palabra de origen lemosin.

laçion mejor seruida e decorada e su prudente dispensaçion para auisada, prestando libre enxemplar a otros rreyes e prinçipes se rreglasen en esto.

CAPITULO DIES E NUEVE.

Como deue ser esta arte de cortar abituada e continuada segunt pertenêsçe.

INFALLIBLE rrason e prouada espirençia demuestran que los saberes adquiridos, sy la continuaçion los desanpara, se absentan del que los posee. Por ende, conplidero es qual quier que la dicha arte de cortar aprendiese, por la manera, en el preçedente capitulo demostrada, la continue, cortando ante otros, e parando mientes como cortan antél, guardando e conseruando, sy quiere platicando, todavia, las rreglas aprendidas, cortando por arte con las diferençias que a las departidas viandas conviene; e para esto, quando viere cortar, tenga en miente e avierta sy yerran en ello, rreprehendiendolo, sy quiere emendando, non presente mente e porfiada, mas sy diçebtando e dispuniendo dello, con mucha cortesia; e asy, las rreglas aprendidas rrecuerden e departan, fasta que abito

e costunbre indilible se en él profunda mente confirme, de guisa, que por otra non sepa cortar manera. Esto fasiendo los rromanos, vsauan al cortar, tanto, que avn quando era ministrado que ante otro non deuian cortar, ante sy ellos mesmos cortauan, e desto quedó en Italia e Françia costunbre e en otras partes, que los mayores cortan ante sy ellos mesmos, fasiendose poner pequeñas pieças e tractables, e por linpiesa de aquellas con sus gañiuetes cortan. E algunos que destas antiguedades non son sabidores, cuydan que lo fasen por golosina e cortar lo que mas les pluguiere; e non fue esta la causa, mas por vso fue entrodusido e conseruaçion del avito e vso del cortar, donde, asy como se perdieron las escuelas dello, asy la memoria deste buen vso e costunbre non fue rrecordada por la duraçion. [1] «Por ende, continuando de la «manera suso memorada, e segun que fablé «e allegué rreglas, sera esta arte abituada e «continuada, segunt que pertenesce.» [2]

CAPITULO VEYNTENO.

De la rrecomendaçion de la obra e tractado.

Mucho vos encargo Sancho de Jaraua «e rrecomiendo, soliçitedes a los «grandes omes e al rrey nro. señor «que, por que aquesta arte sea mas

1 Falta el fóleo que seguia. Lo entrecomado es lo que se creyó pertinente restituir en la edicion de 1766, como dijimos en la *Introduccion*.

2 V. en el *Apéndice* la *Nota* que se refiere á este capítulo.

«abituada e rredunde en vtilidat, se della or- «denen e pongan escuelas e fagaes traslados» e lo mostredes al dicho señor rrey, por que vea e rrecuerde como ha de ser en este ofiçio seruido, e de que maneras ha de tratar e rresçebir a los que en él fueren, por su merçed, colocados; desto le basta voluntad suçitando e procurando la execuçion de bastar e sostener la escuela desta arte; e, eso mesmo, para que lo comuniquedes a muchos por traslados, conplasiendo en ello a vuestros amigos e asy que vtilidat comun rredunde e que tengades a cautela dél todavia dos oreginales; vno que de vos non partades, e otro para prestar, por que, algunas veses, non tornan los libros prestados; pierde por ende, el fruto e vso dellos el que lo presta syn la dicha cautela. Demas desto, lo asy tener, para que sea memoria al rrecolitiuo de mi afeccion çerca de vos, en avsençia, e de tal manera plega a dios cunplades todas estas cosas e vsedes del exerçicio deste saber e loable platica bien e leal mente con ello en este ofiçio siruiendo al dicho señor rrey, por quien vos es encomendado; que merescades de su franquesa mayor e mas honrrado obtener ofiçio, ganando perpetua nonbradia; que fuestes suliçitador para que ordenase tal obra como esta, e por enxenplo de vos se mueuan otros a buscar e prouar vtiles al mundo cosas, disposetorias a çeuil e virtuoso beuir; encomendando vos, sobre todo, defendades mi buena entençion, con vuestro buen desir, contra los reprehendedores que suelen comun mente agusar sus len-

guas contra las nuevas obras, osan rreprehender lo que non sabrian faser, buscando las palabras que rresçiben emienda, e oluidan las que mereçen loor; e cunple a mi mucho la defension vuestra e avn ynvoco la de aquellos que han buen seso, por que en mis dichos cuydo que ayan mas de emendar que de loar; pero la entinçion, e por que, e por quien esto conpuse es sana, e segunt el talento que me fué encomendado, non lo puse so la escura medida, mas en vos la presente materia, asy como en candelerio, porque lusga en la rreal casa; fuestes vos mouedor de tanto bien que merescistes en el curso desta presente e breue vida seaes loado e en mucho tenido; e despues dél, por este bien fecho, venido a otras buenas obras, al beatífico e glorioso estado breue vengaes, alcançando el fin de perfecçion, por que, en ser, fuestes produsido, e acatando que las encomiendas vmanas falleçen e la obra de la mano de los onbres non ha susistençia, sy non quando por dios es sostenido. Sobre todo a él la encomiendo con el ayuda del qual la truxe a conplimiento.

Acabose esta obra en la villa de Torralua, lunes seys dias de Setienbre año del nascimiento del nuestro saluador ihu. xpo. de mill e quatro çientos e veynte e tres años. Guardela dios e digna sea, multiplicada e comunicada a pro e vtilidad e seruiçio del dicho señor rrey e mejoramiento del pulítico beuir, e diriccion de buenas costunbres de los señores, ante quien cortaren los que este touieren ofiçio, e de los cortadores a quien el vso desta dotrina pertenesçe. Sea su nonbre loado en cuya virtud se cunplió. Amen.



SIGUESE EL TRASLADO

de la carta que fue ordenada para enbiar con el dicho tratado cometiendolo a correpçion.

SANCHO de Jaraua amigo: yo, don Enrrique de Villena, tio de nuestro señor el rrey, e vno de los del su consejo, vos enbio mucho a saludar e significo por, de Miguel Rramires, escudero de mi casa, organo, de la vuestra me fue denunçiado parte, deseauades saber, sy en el cortar del cuchillo ante rrey, o señor alguno, oviese arte, sy quiere rregla çierta, por donde mejor se fisiese e que fuese demostrable, dandole a entender cuydauades por mi en esto poder ynformaçion aver çierta, opinando oviese algo leydo de los antiguos vsos, visto tan bien de los presentes, e sopiese, por ende, dar en esto consejos; ynplorando, por aquel, vos en lo memorado quisiese dirigir, por algunt breue tratado, e maguer escusar legitima mente me bien podiese, considerada mi ynsufiçiençia e poco vso de tales ordenar cosas, mayor mente teniendo el esamen que la dotrina, en escrito rredusida, del vulgar juysio pasa, e rreprehension de los entendidos que la entienden.

Pero afeccion, en mí sucitada, de vos conplaser en lo que onesta mente pudiese, syngular mente en tal loable deseo, mouió la uoluntad mia, deseandolo mi obra poner al efecto del qual, sy quiere arte, las ocupaciones e rrudesa contradesian; vencio el afecto e prestó audencia, sy quiere osadia, en el defecto, confiando de vuestra benibolencia e amigable soportacion, vn pequeño ordené de la dicha materia tractado, en veynte capitulos distingido. Plega vos de lo ver en secreto, asy como va con esta carta e leer lo todo espaciosa mente, estudiosa e atenda, acebtando aquel, avn que menos bien conpuesto sea de quanto deuia, e las gracias, sy quiere agradecimiento, que non merece la rrudesa mia, sean otorgadas al talante mio bueno, que suple lo que non sabe, nin alcança, con desearlo; e antes que lo publiquees, syquiere diuulguees, vos plega mostrarlo a maestre Alonso de Cuenca, que, al presente, sigue ende la corte, siruiendo al dicho señor rrey; e desidle que lo vea e con rreposado estudio aquel discurra, e asy visto os dejaré que lo publiquées: fasedlo, e sy viere en él algunos pasos, adobarse deue, como cuydo ser en asas menester partes; que lo señale, e me lo enbiedes a desir, por que lo rrepare e rreduga, segunt el bueno e sano juysio suyo, ordinacion e pusicion deuidas, sy quiere conplideras; ca sy por él mi obra reprehendida fuere, so cierto que lo fara, por conoscer que cunple, e non por detraer la conpusion agena; e sy la loa, avres certedunbre esté bien, confiando mas de su juysio

que dió dél, e sabiendo toda dubda lexos, puesta syn adulaçion loará eso que de loor digno fallare, por la confiança que tengo de su virtuosa vida e conplido saber, de mí conosçido por espirençia quanto a la poquesa de mi entender alcançar puede, de cuya emienda puede aprender. E de lo que en ello fisieredes, e vos paresçiere, aya vuestra rrespuesta, por la qual sepa que logar falló mi pequeña obra en vuestro engeñoso entendimiento e que rresçibimiento le fiso vuestra amable voluntad, e quales mas de aquella se siguieron, sy quiere mas rrepresentaron en vuestra tenas memoria.

Cuyo bien la diuinal clemençia conserue e multiplique, dexando tales e buenos deseos, e ver conplir cresçimientos de virtud en virtudes, asy que despues del curso mundano avedes el Dios de los dioses en Sion.

Escrita en la mi villa de Torralua, lunes seys dias de Setienbre, año del nasçimiento del nuestro saluador ihu. xpo. de mill e quatro çientos e veynte e tres años.
Amen.



FINITO LYBRO RREDATUR LAUS E ONOR
DNO DEO AMEN.

APÉNDICE



APÉNDICES Y NOTAS.

I

Complemento del códice del ARTE CISORIA.

Habiéndonos propuesto dar íntegro el contenido del códice que guarda en la Bibl. Esc. el *Arte cisoria*, no podíamos dejar inéditos los últimos fólios, con este tratado encuadernados, desde muy antiguo. Tanto que acaso no tenemos por aventurado afirmar lo hayan sido desde un principio, pues la letra en que estan escritos, como ya hemos dicho, si bien parece de la segunda mitad del siglo xv, no puede fácilmente determinarse con rigurosa exactitud por ser de la llamada *procesada* y en estremo suelta. Demás de esto, los fólios de que nos ocupamos llevan los números de foliacion de la misma mano y tinta que los de todos los del *Arte* siendo correlativos á estos y todas las cifras son de la misma época del códice.

Como quiera, y valga por lo que valiere el contenido de estas fojas adjuntas, algo incompleto, como dijimos en la *Introduccion* á este libro, dá-

mosle á continuacion, por si inteligencias mas perspicaces y amaestradas que la nuestra, pueden hallar alguna íntima relacion entre el tratado del Señor de Iniesta y las anónimas consideraciones que aquí transcribimos.

Termina el tratado del *Arte cisoria* al fol. 84 v.º

Pasado el folio 85 en cuyo verso se leen dos coplas, que á dar crédito al epígrafe que llevan, serian el principio de los *Proverbios de Salomon*, por mas que nada de comun tengan con ellos, empieza el 86 así:

Este libro diçe del cortar del cuchillo dellos buenos cortadores delante de rreys e duques e condes e Señores todos [do?] se rrematan los cortes que quien quiera que tiene bien de comer que bien lo sabe cortar para sy e asy ago yo bien que quando tengo bien de comer que tomo el quarto quchillo e alço las mangas e corto della vianda que tengo delante de mj e como voy cortando asy voy comjendo por que non se enfrie e aqel se llama el cortar del quarto quchillo e del quinto que segund que comme el primero asi come el segundo e el terçero e el quarto e el quinto fasta que se fartan e muchos nesçios... [a]) e non lo entienden bien.

Nótese que en esta especie de *glosa* se encuentra empleado el pronombre relativo *aquel* en lugar de *este* que era el que convenia segun el discurso; y que en el estilo de don Enrique era muy frecuente este catalanismo que en ningun escritor coetáneo suyo en Castilla hemos encontrado.

Al verso de este folio 86 empiezan estas coplas:

---

[a]) Falta esta palabra y parte de las adyacentes, por haberse recortado los folios en tiempos anteriores acaso al de la encuadernacion moderna, pues al hacerse esta en casa de Ginesta se respetó mucho el códice.

Otro cortar del cochillo
se yo que non sabe otro
que despues del gallo cocho
non se pare con la qresta
e dan la con la ballesta
como corderro de punto;
el gallo que non tiene vnto
non fase finar la olla.

Señores como quien rronda
e diselo que parresçe
os rruego [que] non se asconda
la honrra a quella meresçe.

El cortar del sesto cochillo
ay vn terçio de avantaje...

Aqui queda cortado el folio. Y sigue en el 87:

Segund que en palaçio ovo e ay muchos buenos cortadores e de todas las aves que assi bien ay nesçios enamorados que estando con su amiga fasenla poner (?) vn paño e astele (?) e puesto que supla con [el] e es vso e costunbre que todo ome que este alla mesa que corte para ella e para el e asy estando sentados alla mesa tome el escuderro [a]) el quarto cochillo e es torpesa reboluer el aue e dende le buelvas que non se bea por do le entre e dixo ella como es bueno el paño sy non que tiene el cortar del villanno dansaron e podes entender que asi bien la cortaran.

---

[a]) *Escudero* se llamaba tambien el trinchante.

II.

II.—*D. Enrique de Villena.*

1.°

EL MARQUESADO DE VILLENA.

Casado don Enrique de Trastamara con doña Juana Manuel, á quien pertenecia el señorío de Villena, dispuso de este, prévio consentimiento de su esposa, para otorgárselo á don Alfonso de Aragon, con el título de Marqués, como se ha dicho en el texto—pág. *xvi.*—Relatado queda tambien allí, como este célebre político y guerrero otorgó á su hijo don Pedro el uso del título, reservándose el usufructo del pingüe señorío, al casarle con doña Juana, hija ilegítima de don Enrique II. Habíase concertado al mismo tiempo que este casamiento, el de don Alfonso, hijo mayor del Marqués, con otra hija, ilegítima tambien, del nombrado rey en cuyos desposorios habia aquel recibido treinta mil doblas por cada uno, en concepto de dote. Pero despues, *«por la deshonestidad della»,* (la novia del don Alfonso) segun dice Garibay, rehusó el Marqués de Villena la consumacion del matrimonio; y reclamado el dote por la hija del rey, y no pudiendo don Alfonso restituirlo, «por causa destas treinta mil doblas se vendió el marquesado por mandado de los d' el consejo del rey don Henrique. El qual por via de compra, se apoderó d' el marquesado...» [a])

Es de notar que tambien la nuera del marqués,

---

a) Garibay. *Compendio historial.*

madre de nuestro don Enrique, presentó su reclamacion pidiendo el marquesado ó las treinta mil doblas de su dote. El marqués don Alfonso argüia que aquel estado, no se podia quitar á su nieto por haberse traspasado en el señorío y propiedad, por la donacion que hizo á don Pedro su hijo; pero la ejecucion pasó adelante y como hemos dicho, el marquesado se vendió para pagar los dotes de doña Juana y doña Leonor. De este modo quedó desheredado don Enrique de Villena de aquel estado y aquel título que tan legítimamente debieron pertenecerle.

Vuelto á la corona el marquesado, otorgóselo con título de duque y en concepto de dote, doña Catalina, reina viuda de Enrique III y coregente del reino, á su hija doña María, al concertar su matrimonio con el infante heredero del trono de Aragon, y primo hermano suyo, don Alfonso. Pero al celebrarse las bodas en 1415, ya don Juan II había recobrado aquel señorío dando á su hermana, en compensacion, doscientas mil doblas de oro, castellanas. La situacion fronteriza del estado de Villena, que en esta época estaba enclavado entre los reinos de Toledo, Valencia y Murcia, por consiguiente en uno de los puntos mas importantes para Aragon y Castilla á un tiempo mismo, la riqueza y fecundidad de su extenso territorio y el gran número de plazas fuertes que contaba, fueron otras tantas causas que motivaron, de una parte, los recelos con que los castellanos miraron siempre que tan pingüe é importante estado quedase en poder de aragoneses; de otra, el afan de estos en poseerlo. [a])

---

[a]) Hasta principios de este siglo estuvo fortificada Villena que en 1265 fué ganada á los árabes por don Jaime I para darla, como todo el reino de Murcia, á don Alfonso X de Castilla.

Algunos años despues casaba con doña Catalina la segunda infante de Castilla, el que lo era de Aragon, y tambien su primo hermano, don Enrique. Habíasele dado en dote al concertar el matrimonio, con el mismo rango de ducado con que su hermana le tuvo; pero á causa de las rebeliones del infante hubo de disfrutarle por muy breve tiempo, recobrándole de nuevo la corona.

Mas adelante le dió don Juan II con el primitivo título de *Marquesado* al célebre don Juan Pacheco Maestre de Santiago.

Así pues, don Enrique no pudo ser nunca *Marqués de Villena*, pues el derecho que al título y al señorío tuvo, quedaron anulados por el mismo poder que los otorgára, aún en vida del agraciado con ellos, su abuelo don Alfonso de Aragon; y fueron usados y disfrutados viviendo don Enrique, por dos infantes de Aragon. Don Enrique, sin embargo, llamóse, siempre en son de protesta, *de Villena*, no usando nunca su apellido y olvidando que al pretender el Maestrazgo de Calatrava había hecho renuncia solemne y esplícita de toda pretension al señorío de Villena. La hija que tuvo don Enrique llamóse asímismo doña Isabel *de Villena.*

Yerran pues, en nuestro concepto, los historiadores y críticos modernos que llaman á don Enrique *Marqués de Villena* y aún los que le designan con el apellido *de Aragon*, pues si bien este le pertenecia en todo derecho, él nunca así se llamó, ni ninguno de sus contemporáneos con tal nombre le designa; que, como dice Zurita, «fué tan celebrado por la dotrina de las artes liberales en que empleo desde su primera edad todo su estudio, que fué muy enseñado en el arte de la eloquencia, y en los secretos de la philosophia, y de las otras disciplinas, y *quedo mas conocido por esto* entre las gentes, que *por suceder de la linea legítima de*

la casa real de Aragon y ser nieto del rey don Enrique el segundo de Castilla.» [1]

Por lo demás, de esta facilidad con que los reyes de entónces daban y quitaban títulos están llenas las crónicas y ella es una prueba mas de la vanidad que encierra la fé en las descendencias por línea recta ó quebrada. Uno de los muchos ejemplos que podríamos citar es el mismo condado de Cangas y Tineo creado por don Enrique III, para compensar á don Enrique de Villena la pérdida del Marquesado; restituido á la corona por este á los pocos años, por las razones que quedan expuestas, otorgado luego á don Pedro Suarez de Quiñones y quitado por don Juan II á un sobrino de este para agraciar con él al extranjero conde de Armagnac ó de Armiñaque como le llama la crónica.

2.º

CONDESTABLÍA EN LOS REINOS DE

CASTILLA, TOLEDO, LEON Y GALICIA.

El año de 1382, como queda dicho,—pág. *xvii*—instituyó don Juan I de Castilla este oficio y dignidad, titulando con ellos á don Alfonso de Aragon, Marqués de Villena, Duque de Gandia y Conde de Denia y de Ribagorza y creando este alto empleo militar para la guerra que con Portugal preparaba á la sazon.

---

1 Anales.—Lib. x cap. LIII.

Curioso es examinar el orígen que á esta dignidad atribuye Bartolomé Casseneo quien nada ménos que anterior á la creacion del mundo le supone. Creados los ángeles, el primer oficio que Dios ordenó, segun dicho concienzudo investigador, fué este de *Condestable*, con el que invistió al Arcángel San Miguel, haciéndole Príncipe de la Caballería celestial, en la batalla contra el Dragon de que se trata en el *Apocalipsis* de San Juan.

El *Condestable* venia á ser lo que anteriormente y desde muy antiguo se llamó *Alférez del Rey*. Fué cargo muy estimado y que tuvieron siempre personas reales y ricos-homes de los mas poderosos. En uno de los fueros mas antiguos de España consta, que: «fué estabilido que todo rrey despanna vuiese alferes que tenga la ssu senna et aia çient caualeiros et en casa del rrey mesa de ssu cabo et en la pascua fflorida la copa de oro et de plata del rrey por ssuya et los uestidos et lechos et vn cabaylo.»

Alferez de don Sancho el Segundo el Valiente, fué el Cid. De don Alfonso el Décimo su hermano el infante don Juan Manuel que se tituló *Alferez mayor*. Don Pedro el Cruel tuvo por tal á su hermano don Sancho, Conde de Alburquerque; á su primo el infante don Juan y á su otro hermano don Tello, Conde ó Señor de Vizcaya. Don Enrique el Segundo nombró por su Alferez Mayor á su hijo don Juan, infante heredero.

Hablan de este cargo las *Leyes de Partida*, determinando sus atribuciones, deberes y preeminencias, que Fernan Messia en su *Nobiliario* enumera refiriéndolas ya á la *Condestablía*. Parece, pues, que ejercia el *Condestable* jurisdiccion civil y criminal con mero mixto imperio sobre todas las personas del ejército; que le tocaba ordenar y proveer en él todo lo que fuera necesario y que nada se pudiese hacer sin su licencia; nom-

brar todos los oficiales de guerra y *ejecutores de la justicia*; vengar las injurias que fueran hechas á los caballeros de su hueste, guarnecer los lugares y fortalezas, de gente para su defensa; alojar los ejércitos, mudarlos, mandar sus movimientos, presidir en los *rieptos* y desafíos, cuando eran permitidos, aunque se hallase presente el rey y nombrar los ministros necesarios, como Juez superior en aquellos actos. Todos los bandos ó decretos decian en el encabezamiento: «*Manda el Rey y su Condestable...*» Tenia en su poder las llaves de la ciudad, villa ó lugar donde el rey estaba; ponia tasas y precios á los mantenimientos y á las subsistencias que se traian á vender al ejército y podia usar *coronel* [a] al timbre, en su escudo. Era en suma el *Condestable* en los ejércitos y en todos los actos de caballería, el mayor despues del Rey. Demás de esto, podia aún en su presencia, traer Guion en la guerra—que era su enseña particular—y mazas, reyes de armas, estoque con vayna punta abajo, á diferencia del rey que le llevaba desnudo y punta arriba como lo lleva aún hoy el Rey de la Gran Bretaña. A mas de los cuarenta mil maravedis de quitacion ó sueldo de que disfrutaba en todo tiempo le tocaba en un dia de cada mes todo lo que ganaba el ejército cada dia. Tenia todas las preeminencias de los duques, el coronel alto, el yelmo derecho y dorado, mazas y reyes de armas en su casa. En tiempo de los Reyes Católicos se acordó que llevase la vanguardia en campaña.

La muger del *Condestable* era siempre *Condesa de Castilla*, aunque su marido no tuviese título alguno.

---

a) En el arte del Blason se entendia por *coronel* un cerco ó corona de piedras, de cinco puntas, dos mas que el de conde, en aquella época.

A don Alfonso de Aragon se le confirió este oficio en el real, delante de Ciudad-Rodrigo, á 6 de Julio del citado año y esta es la ceremonia que para ello se usó segun nos refiere Salazar de Mendoza: «Hincóse de rodillas—dice—don Alonso delante de el Rey, el qual le puso vna sortija de oro en vn dedo de la mano derecha. Luego tomó de la de el Rey vn estoque desnudo y vn estandarte é hizo homenage, que por temor de la muerte no dexaria de hazer lo que fuesse obligado en aumento de la Fe, en seruicio de el Rey y en acrecentamiento de la tierra. Señalóle en el título quarenta mil marauedís de quitacion, demas de los derechos que le perteneciessen.»

Don Ruy Lopez Davalos y don Alvaro de Luna fueron respectivamente tercero y cuarto *Condestables*, viniendo luego este título á la casa de Velasco y disfrutándole, en cierto modo por heredamiento, los Duques de Frias, si bien lo otorgaban los reyes. Por fin, como tantas otras dignidades creadas por las necesidades de la guerra, vino á quedar en simple título honorífico y separada del *oficio* y *ejercicio* de Capitan general que dieron los monarcas á su beneplácito, antes de constituirse en dignidad gerárgica superior de la milicia, lo qual hizo el rey don Felipe V, importando la *mariscalía* de Francia.

Estas dignidades tenian entre sus muchas preeminencias, privilegios y exenciones, la de proporcionar á sus titulares singulares recursos como el que utilizó un Mariscal de Castilla para *defenderse* de sus acreedores. Para ello, esto es, para no pagarles, alegó *que era dignidad* y que debia gozar de sus privilegios. Y con efecto, dióle la razon la real Chancillería de Valladolid y quedaron los acreedores sin la dignidad y sin el dinero.

III

III.—*Obras de don Enrique de Villena.*

EL CONSISTORIO DE BARCELONA.

La institucion del *Consistorio de la Gaya Ciencia*, de Tolosa, no era cosa antigua ni tan extraña al país catalan como parece indicarlo el hecho de la embajada que envió don Juan I de Aragon al rey de Francia. La lengua de Provenza, segun esplícita confesion del baron de Trets, Juan Francisco Gaufridi, cronista y natural de esta provincia, «tomó nueva forma, como sucede de ordinario *cuando se recibe la lengua del Soberano*», con llegar á dominar aquel país los condes Berengueres de Barcelona. Su poesía debia, por ende, recibir la influencia de la proteccion que estos le dispensaron con premios y favores otorgados á los trovadores provenzales y hasta con su propio ejemplo, como hizo despues Ramon Berenguer II, Alfonso II de Aragon, su hijo Alfonso, conde de Provenza; por fin Ramon Berenguer III quien se empobreció por enriquecer á los poetas y que tanto les estimuló con sus dádivas como con sus trovas.

Ocurría esto en el siglo XII; posteriormente los trovadores provenzales, aunque muy protegidos en su país, acudieron á Aragon y á Castilla en busca de nuevos y mas positivos lauros; y así aparecen siempre tan unidas la poesía y la córte, pero recibiendo la influencia de la parte acá de los Pirineos. El mismo escritor provenzal confiesa igualmente que la institucion de las célebres cortes

de amor, establecidas por las damas provenzales y por ellas presididas, se debió al impulso de los condes Berengueres.

Con la falta de su proteccion, vino la decadencia de la poesía provenzal y en esta época tuvo orígen el *Consistorio* de Tolosa en la asociacion que algunos individuos formaron en 1323 con el patriótico propósito de restaurar las antiguas glorias de la lira de Provenza. Sinembargo aunque autorizada esta asociacion por el concejo de Tolosa, ni tuvo ordenanzas, ni recibió forma definitiva hasta 1353. Pero si entónces celebraba con gran solemnidad y aparatosa ceremonia sus sesiones en el mes de Mayo de cada año, por lo que se les dió el nombre de *jochs florals*, si la *violeta de oro* y la *mosqueta* y la *caléndula* de plata, adjudicadas con gran magnificencia, escitaban la vanidad y el interés de los ingenios de todas partes, no por eso, decadente la poesía provenzal, se levantó ya de su postracion.

El objeto de la embajada de don Juan I de Aragon fué, pues, únicamente el recojer las leyes, fórmulas y todo el ceremonial con que la Academia de Tolosa celebraba sus certámenes. La decadencia de la poesía provenzal en aquella época y la prosperidad que por el mismo tiempo alcanzaba la de Cataluña y Valencia explícanlo suficientemente.

He aquí ahora en que términos describe don Enrique de Villena en su *Arte de trouar* el ceremonial con que se celebraban los *Consistorios* en Barcelona.

E llegado el dia prefigido, congregauanse los mantenedores e Trouadores en el palaçio donde yo estaua; e dalli partiamos ordenadamente con los vergueros delant e los libros del arte que traian e el registro de los mantenedores. E llegados al dicho capitol que ya

estaua aparejado e enparamentado de paños de pared alrrededor e fecho vn asiento de frente con gradas en donde estaua don Enrique en medio e los mantenedores de cada parte e a nuestros pies los escriuanos del Consistorio e los vergueros mas baxo e el suelo cobierto de tapiçeria e fechos dos circuitos de asientos donde estauan los Trouadores e enmedio un bastimento qvadrado tan alto como un altar cobierto de paños de oro e ençima puestos los libros del Arte e la Joya; e a là man derecha estaua la Silla alta para el Rey que las veçes era presente e otra mucha gente que se ende allegaua.

E fecho silençio leuantauase el Maestro en teología que era vno de los mantenedores e fasia una presuposiçion con su tema e sus alegaçiones e loores de la gaya sçiençia e de aquella materia de que se auia de tractar en aquel consistorio e tornauase a asentar. E luego uno de los vergueros deçia que los Trouadores alli congregados espondiesen e publicasen las obras que tenian fechas de la materia a ellos asinada; e luego leuantauase cada vno e leia la obra que tenia fecha en voz inteligible e traianlas escriptas en *papeles damasquinos* de diuersos colores con letras de oro e de plata e illuminaduras formosas lo mejor que cada vno podia; e desque todas eran publicadas, cada vno la presentaua al escriuano del Consistorio.

Tenianse despues dos Consistorios, vno secreto e otro publico. En el secreto fasian todos juramento de juzgar derechamente sin parcialidad alguna segun las reglas del Arte cual era mejor de las obras alli esaminadas e leidas puntual mente por el escriuano. Cada vno dellos apuntaua los viçios en ella contenidos e señalauanse en las margenes de fuera. E todas assy requeridas a la que era hallada sin viçios o a la que tenia menos era juzgada la Joya por los votos del Consistorio.

En el publico congregauanse los mantenedores e Trouadores en el Palaçio; e don Enrique partia dende con ellos, como esta dicho, para el capitulo de los freires predicadores e colocados e fecho silençio yo les façia una Presuposicion loando las Obras que ellos hauian fecho e declarando en espeçial qval dellas me-

resçia la Joya e aquella trahia ya el escriuano del consistorio en pergamino bien illuminada e ençima puesta la Corona de oro e firmaualo don Enrrique al pie e luego los Mantenedores e sellauala el escriuano con el sello pendiente del Consistorio e trahia la Joya ante don Enrrique e llamado el que fiso aquella Obra entregauale la Joya e la Obra coronada por memoria la qval era asentada en el Registro del consistorio dando autoridad e liçençia para que se pudiese cantar e en publico desir.

E acabado esto tornauamos dalli al Palaçio en ordenança e yua entre dos Mantenedores el que gano la Joya e lleuauale un moço delante la Joya con ministriles e tronpetas e llegados a Palaçio fasiales dar confites e uino e luego partian dende los Mantenedores e Trouadores con los ministriles e Joya aconpañando al que la gano fasta su posada, e mostrauase aquel auentage que dios e natura fisieron entre los claros ingenios e los obscuros. E non se atreuian los ediotas.

IV.

IV.—*Sobre el Arte cisoria.* [a])

NOTA SOBRE EL ESTILO DE ESTE TRATADO.

Antes de empezar la lectura del *Arte cisoria*, el lector deberá tener en cuenta que el estilo empleado por don Enrique de Villena en esta obra, como

---

[a]) Gracias á la obsequiosa diligencia de nuestro querido amigo don Eugenio Gomez Molinero, hemos podido llegar á saber que ni en la Bibl. Imp. de Viena ni en el British Museum existen los MSS. que mencionamos en la Nota de la pág. *lxxv*. Cúmplenos tambien dar aquí un público testimonio de gratitud al laborioso bibliotecario de la Escurialense, P. Felix Rozanski, cuya competencia y excelente voluntad nos han facilitado en extremo nuestra tarea.

ya hemos notado en el exámen especial que de ella hemos hecho, está caracterizado por aquel afan humanista cuya tendencia era imponer al romance castellano el hipérbaton latino. De esto resulta que para quien no tenga alguna práctica de los escritos del autor, pertenecientes á esta época en que compuso el *Arte,* han de resultar oscuras y con frecuencia incomprensibles muchas frases y hasta períodos del texto. Para salvar, en parte, los inconvenientes que tiene, á nuestro entender, el plagar de llamadas sus páginas, distrayendo á cada paso la atencion del lector, nos ha parecido oportuno poner aquí las siguientes advertencias.

☞ Desde luego, se encontrarán con mucha frecuencia trasposiciones como las que se notan en las páginas que á seguida citamos:

pág. 15 —non podiendo la cruda digirir vianda...
pág. 10 —o al menos grande durar fisieron tiempo...
pág. 23 —onde pues en estas de España partes, los bastos son en costumbre para seruir el cortar, cuchillos...
pág. 28 —çerca de lo que en estas se vsa cortar partes ..
pág. 39 —delgadas tan grandes como el pan tajadas...
pág. 55 —Iusta siguiendo rregla pues los tajos de las aues en el preçedente mostre capitulo...
pág. 48 —fasta que en el hueso poca quede carne...
pág. 49 —e asy los tajos de la vna son conplidos parte e tales mesmos de la otra...

Casos todos en los que es preciso fijarse en la extraña textura para reconstruir la frase.

☞ Cuando don Enrique usa dos adverbios

consecutivamente, no suprime la terminacion en el primero, como hoy se hace, sino en el segundo. Así dice *curial mente e linpia* en lugar de *curial y limpiamente* como diríamos; —*pues rasonable mente e justa...*;—... *linpia mente e artisada...* ett.

☞ Demás de esto conviene fijarse en que la significacion de algunas palabras segun las emplea el autor no es la misma que hoy tienen; así sucede con el adverbio TODAVÍA que don Enrique emplea por *tambien* como en la pag. 84 donde dice:

«... los tordos e sorsales e otras aues en quatro se parten todavía (tambien) partes...»

y en la pág. 20 «...catando todavía (siempre) que le mande cortar, o cuando lo dexe, e antes e despues de servir, laue sus manos.»

Aun en otros casos emplea este adverbio por *de todas maneras* y tambien en vez de *por completo.*

☞ Usa con frecuencia los pronombres *aquel, aquello,* ett. por *este, esto*; y hay que parar la atencion en ello si se ha de encontrar el sentido verdadero á la frase. Así dice en la

pág. 57 «e mudar *aquello* cortado al platel de comer e asy continuar fasta la gordura de *aquella* parte ser gastada...»

pág. 65 «...faser vn tajo e sobre *aquel...*»

y en la pág. 80 «...fasta que parescan las que tienen su cabo blanco e tierno. *Aquello* dellas comer se vsa...»

☞ Por fin encuéntrase en las páginas del *Arte cisoria* lo que hoy se considera galicismo y ya estaba admitido en el romance castellano en tiempos de don Alfonso el Sabio, como puede verse en sus obras. Es el uso de la preposicion *de* ante los artículos para indicar cantidad. Solo citarémos dos ejemplos. Dice en la

pág. 40 «...y quando el Rey toma del vino...» y en la pág. 56 «. .con del caldo en que se el buey cosio...» ett.

V.

Capítulo I.

1.º—*Omes.*

PRONUNCIACION DEL ROMANCE CASTELLANO Á PRINCIPIOS DEL SIGLO XV.

Desde la formacion del lenguaje hasta el siglo XV esta palabra se encuentra constantemente escrita con una tilde horizontal encima. La abreviatura indicada por un simple trazo horizontal sobre la palabra ó la sílaba que perdia la letra indicaba casi siempre la elision de una *n* ó una *m* como en todas aquellas que hoy llevan *ñ*, letra que ha debido su orígen á esta abreviatura, como *daño* que en un principio se escribió *danno*; *niño*, en los siglos XII y XIII, *ninno* ett. Así *omes* era *omnes*, en realidad elision á su vez de *omines* ú *homines* que es la palabra original. No parecerá, pues correcto imprimir *omes* sin trazo, pero el uso así lo ha establecido de muy antiguo y á él nos conformamos, con tanto mas motivo cuanto que la pronunciacion debia ser en el siglo XV tal cual la escritura y pruébalo el que en muchos códices de mediados de este siglo ó algo posteriores, como el *Invencionario* del Bachiller Alfonso de Toledo, no se encuentra ya escrito *ome* con tilde ni una sola vez.

Es esta una de las palabras que mas interés ofrecen para el curioso historiador de las metamórfosis por que ha ido pasando el latin, desde su introduccion por, los romanos, en los países occiden-

tales, hasta el dia. Por ellas se puede ver que el romance castellano es el que ménos restos conserva—en esta palabra—de su orígen. El italiano ha conservado *uomo*, el francés *homme*, *ome* el bable y gallego, los dialectos de la lengua de *oc* que de *homo* pasaron á *hom* lo conservan hoy sin haberlo modificado, en tanto que el castellano pasa desde luego á *omne, ome. onbre*, y por fin *hombre*, por una sucesion de caprichosos metaplasmos.

Mas que al lenguaje hablado á la escritura se deben en nuestro concepto tan profundas alteraciones. La abreviatura de la doble *n* engendró la *ñ* que desde tiempos muy anteriores á los de don Enrique debió pronunciarse como hoy, juzgar, no solo por lo que dice el autor del *Arte de trouar* sino por los testimonios que nos ofrecen los códices de épocas anteriores. Así, *mannas*, mas tarde *mañas*, era la abreviatura de *maneras;* y de una palabra se hicieron dos. El *Libro de Alexandre* en las coplas de que tomamos los versos siguientes, nos ofrece una prueba de esto.

874.—Del rey Alexandre te dire yo sus mannas
Es firme cauallero trae buenas compannas
. . . .
1352.—Otros diçen englesses, otros son de Bretanna
Escotes e yrlandeses e otros de Alemanna
Los que viven en Galas fablan de otra manna. *)

En el discurso del *Arte cisoria* en el códice original hay frecuente ocasion de observar lo que decimos.

De este caso, como de otros muchos, podríamos

---

*) De la la edicion publicada en la Bibl. de A. E. de Rivadeneyra.

presentar numerosos ejemplos, interesantes para el estudio de las ciencias filológicas, estendiendo esta nota mucho mas de lo que al caso importa. Nos limitarémos pues á hacer algunas consideraciones acerca de la pronunciacion del romance castellano en el siglo xv tomando por guia, principalmente, al mismo don Enrique de Villena, no solo por la observacion y estudio de la ortografía de los escritos de su época, sino que tambien por los datos que nos dejó consignados concretamente en su *Arte de trouar*. Dificulta considerablemente este estudio el no poderle hacer sino sobre la reproduccion de una parte del original que nos dejó don Gregorio Mayans y Siscar en sus *Orígenes de la lengua Española*, á lo que parece con hartas inexactitudes ortográficas, que son de importancia capital para el punto que tratamos.

Haciendo, sin embargo, comparaciones entre los manuscritos de las obras de don Enrique coetáneos suyos y los de algunos de otras de la misma época, de otros escritores, creemos que bien pueden sentarse los siguientes extremos.

La *c* no ha tenido el sonido que hoy tiene ante *e, i*, hasta tiempos muy modernos. Sabemos positivamente que no le tenia á fines del siglo xvi por el tratado de *Orthographía y pronunciacion castellana* que Juan Lopez de Velasco, Cronista Mayor de las Indias publicaba en Búrgos en 1582. Mucho ménos se usaba así en el tiempo en que se escribia el *Arte cisoria* en la cual vemos escrito: *desir*, *veses*, *faser*, *plase*, *plasible*, *desir*, *onseno* y los numerales que hoy llevan *c*, unas veces con *s* y otras con *c* ó *ç*; y otras muchas palabras que, como estas, en otros escritos de distintas manos leemos con la misma ortografía. Así tambien lo declara terminantemente don Enrique cuando dice: «E la *c* qvando es puesta entre vocales, hace agro son; e por lo temprar, en su lugar ponen

t, pronunciándolo como *c con muelle son.*» [a])
En fin, las obras poéticas de esta y de épocas anteriores nos ofrecen esta çvidencia en los consonantes de los versos donde riman á cada paso palabras como estas:

Estaba don Toçino con mucha otra cecina
Çidieruelas e lomos finchida la cosina.
Arch. de Hita.—Cantares.

La ç tenia un sonido que hoy no se considera correcto y castizo por los castellanos, quienes para decretarlo así, no han tenido otro argumento que el del leon de la fabula. Los andaluces de ciertas comarcas, son los únicos que en España le conservan. Don Enrique de Villena dice que este sonido se forma con los dientes apretados *sisilando;* y por las reglas que mas tarde daba Juan Lopez de Velasco para obtener este sonido, añadiendo que «era pronunciacion propia de nuestra lengua», se viene en conocimiento de que este sonido ni era el de la *s* ni el de la ʒ. Debia de todos modos ser muy suave, pues se encuentran muchas palabras escritas indistintamente con *ç* ó con *s* como *alficoçes* y *alficoses*, *almençes* y *almenses*, *çeçiones* y *sesiones* (calenturas intermitentes).

En cuanto al sonido y forma de la ʒ dudamos mucho que se usara á principios del siglo xv. Por lo demás, nada tendrá de estraño que el sonido mas ó ménos fuerte de esta letra, que hoy no tiene el lemosin, ni aun el castellano que se habla fuera de Castilla en algunas otras provincias, no existiese tampoco en el romance aquella época.

---

[a]) Respetamos la leccion de Mayans á pesar de la arbitraria alteracion que debió hacer al trascribir el original.

La *g* y la *x* dice el autor del *Arte de trouar* que se pronunciaban «ayudándose un poco con la lengua;» y el venir esta regla seguidamente de la que da para la pronunciacion de la ç sin mas separacion que la conjuncion *e* parece dar á entender que tambien se pronunciaba «con los dientes apretados, sisilando.» Además el unirla con la *x* sobre cuya pronunciacion no cabe duda, nos asegura en la opinion de que si bien en algunos casos la *g* tenia el sonido fuerte que hoy tiene ante *e*, *i*, en otros lo tenia como una *ch* suave ó una *s* arrastrada. Así se vé escrito unas veces *digistion* y otras *disistion*; unas *gelo* y otro *selo*, por *se lo*. Y tambien de este sonido podemos decir lo que hemos dicho del de la ç con relacion á los dialectos mencionados que tampoco le tienen, añadiendo á ellos el bable.

La *h* era muda ó fuertemente aspirada y formaba este sonido «el paladar con su oquedad.» Era muda en los nombres propios cuando llevaba antes *c* como *Marcho* que se pronunciaba *Marco*, así como en *chi* y *che* que se pronunciaba *qui* y *que*

A la *h* no la llama letra don Enrique, sino *signo* que por cierto con otras palabras parecidas y como *magnífico*, hasta la época de Juan Lopez de Velasco, se pronunciaba como si se hubiese escrito *sino*, *manífico*, haciendo muda la *g*.

«La *m* y la *n* convienen en son algunas veces en medio de la diccion»—dice don Enrique—«así como diciendo *tiempo* que aunque se escribe con *m* face son de *n*: e si lo escrive con *n*, face el mesmo son: e por eso algunos lo escriven con *n*, haviéndolo de escribir con *m*.»

En esta época pronunciábase ya con el mismo sonido que hoy la *ñ* que entónces llamaban *n tilde* y así seguia llamándose á fines del siglo XVI.

Por fin otra letra, de cuya pronunciacion verdadera no queda rastro en los escritos aunque sí en

los dialectos y aun en el castellano vulgar de muchas comarcas, era la *x*. En estos tiempos de don Enrique, verosímilmente, desde mucho antes y con toda seguridad bastante despues, la pronunciacion de esta letra no era tal cual es hoy. «E la *x*»—dice don Enrique de Villena—«al principio (de diccion) retrae el son de *S*, mas face el son mas lleno; e por eso por decir *Setaf*, escriven *Xetaf*.»..... «La *X* nunca es Plenisonante do quier que se ponga.....» Por estas indicaciones y por las de otro autor [a]) que dice expresamente que del que pronunciase la *x* como *gs* se reiría con razon todo el mundo y cuyas indicaciones acerca de esta letra convienen con las del *Arte de trouar*, se puede afirmar resueltamente que la pronunciacion de la *x*, hasta fines del siglo XVI, por lo ménos, fué igual á la que tiene hoy en *portugués*, *gallego*, *bable* y *lemosin*, esto es, casi en la mitad de la Península ibérica y en las Islas Baleares, donde se conserva la verdadera pronunciacion de Cervantes en esta letra y en la *ç*. Los escritos del siglo XV y aun los de épocas anteriores nos demuestran ademas gráficamente lo que decimos respecto de la *x*, escribiendo palabras como *xastre* y *xeta* unas veces con *x* y otras *s*. De este modo resulta que no pronunció Cervantes ni pronunciaron sus coetáneos *Don Quijote de la Mancha*, sino *Don Quixote*, como entónces se escribía y como hoy pronunciará un portugués, un gallego, un asturiano ó un catalan, valenciano ó mallorquin, que no tenga noticias de que hay por el mundo Academias que fijan, limpian y dan explendor al idioma.

---

a) Ambrosio de Morales.

2.ª *Pág. 10.—Cam fijo de Noe que por algunos es dicho Soroastres...*

Esta noticia de la escritura de las artes y ciencias en siete columnas ó pilares de cobre, en la prevision de que sobreviniese otro diluvio; y en otras tantas de ladrillo ó de *tierra cocha*, si la destruccion del mundo habia de ser por ministerio del fuego, se encuentra en las *Etimologías* de San Isidoro y otros posteriores autores de la antigüedad en los que el lector que gustare de ello podrá saborear las peregrinas teorías científicas prehistóricas de aquellos tiempos. Fácilmente podríamos detenernos en su exposicion pero creemos oportuno excusar un trabajo de erudicion, tan inútil como empalagosa, nada pertinente en suma, al asunto del libro.

Por lo que toca á lo de las columnas, ya el historiador Josefo escribió que Adan habia anunciado la muerte y destruccion del género humano y del mundo, uno por diluvio, otro por incendio: de aquí que los descendientes de Seth prudentes y avisados, levantaran dos columnas, una de ladrillo y otra de piedra sobre las cuales esculpieron ó inscribieron sus inventos, artes y ciencias para que la memoria de ello se conservase á las generaciones venideras; con esto, si por el diluvio perecia la columna de ladrillo, la de piedra quedaria y añade Josefo que en su tiempo aún existia en Syria. [a]) San Isidoro, como queda dicho, y luego los comentadores y glosadores del *Génesis* como Rabano en el siglo IX, Godofredo de Viterbo en su *Pantheon* y el *Maestro de las Estorias Scolásticas*,

---

a) *De Antiquitatibus Judaicis.*—Lugdunum.—1593.

Petrus Comestor, a) en el XII, consignaron el hecho, pero atribuyéndolo con mas estension y detalles, como hace don Enrique de Villena, á Cam, hijo de Noé. Don Alfonso el Sabio que en su *General et Grande Estoria* compiló cuanto sus antecesores habian escrito sobre la antigua del mundo, con un criterio filosófico, en ocasiones harto avanzado para su época, dedica á este hecho en su notable obra un capítulo que creemos oportuno reproducir, dada la importancia que tiene aquella y el continuar inédita á pesar del furor tipográfico de esta época, falta deplorada por cuantos tienen alguna idea de su mérito y son verdaderos amantes de la sana y útil bibliografía. Dice así el citado capítulo:

De Cam fijo de Noe et del rrey Nino.

En pos esto uino este rrey Nino a tierra de Batra de cuya tierra dixiemos en las pueblas de los fijos de Noe que poblara Jerer fijo de Aram, del linaje de sem et era y cam, fijo de noe et diz otro sio (sy) en el quarto capitulo del primero libro et maestre Godofre b) en la setena parte del *pantheon* que estudiara alli Cam en los saberes de las siete artes liberales et asinno las reglas dellas et fallo el arte magica que es el saber del encantar. et era Rey de los Bactrianos et diz el

---

a) Petrus Comestor, el *Maestro de las Estorias Escolásticas* citado con mucha frecuencia por don Alfonso en esta obra y por otros muchos escritores de los tiempos medios, fué canónigo y dean de Troyes. Murió en 1198. Su *Historia Escolástica* comprende un resúmen de la Historia sagrada desde el Génesis hasta las actas de los Apóstoles.

b) Godofredo de Viterbo, capellan y secretario de los Emperadores Conrado III, Federico I, Barbaroja, y Enrique IV su hijo. Su *Pantheon* es una Crónica que dedicó al papa Urbano III; empieza en Adan y termina en 1186. Está escrita en verso y prosa y es notable por la erudicion.

pantheon alli en la setena parte que él fue el primero que scriptura fiziesse del saber de la astrologia et lo dexo scrito. Enpero que sospechó él que se perderie él et su regno et lo temie ca lo veye él por el su saber doliase él mucho en asy se perder aquellas sciencias en muerte del que non auia aun et quien las sopiesse assy como él et dubdando avn de fin de agua et auiendo aprendido que uernie la del fuego non lo dexó por miedo de perder el regno e temjendo de todo en todo el una destas fines por que se non perdiessen en poco tienpo los saberes quel auie fallados con mucho et luengo studio et lazrado en ellos luengo tienpo fizo quatorze pilares en ssu rregno: los siete de ladriellos et los siete de cobre et entalló en ellos por letras et por figuras aquellas VII artes liberales una ues todas en los siete pilares de ladriellos et otra uez en los otros siete de cobre a la manera et por la razon que auedes oydo por uos contamos en las razones de la primera edad que lo fisiera Jubal fijo de Lamech en los dos pilares. Et fizo cam a los philosophos saber las partes por la sciencia de las strellas, assi como cuenta mahestre Godofre et segund esto semeia que cam fizo el arte que llama notoria, pero segund dizen los sabidores ende que quien bien la obrasse et en ella acertasse que en todos los saberes liberales et los otros en menos de tres annos podrie seer buen mahestro. Et mudos Cam el nonbre et dizienle zoroastres que quier dezir tanto como mahestro ó sabio de las estrellas. et quando llegó nino a aquella su tierra de los Bactrianos salió este zoroastres a él que nol le entrasse en su tierra, ett.

3.º Pág. 11.— ...*segunt A. Gellio mençiona en libro* Noctium Atticarum...

Fué Aulo Gellio gramático latino, romano, que escribia hácia el año 130 de J. C. y murió á prin-

cipios del reinado de Marco Aurelio. Publicó una obra en veinte libros que tituló *Noctium Atticarum Comentarii*, por haberlos compuestos durante las largas veladas de invierno, en Aténas. Es esta obra una compilacion de muchas y muy diversas materias y que puede ilustrar el estudio de los monumentos y de la literatura de la antigüedad. Registra con frecuencia fragmentos de obras literarias antiguas y si el autor se hubiese dejado llevar ménos de sus aficiones gramáticas, hubiese dado á su estilo mas pureza y claridad. Debió ser uno de los autores favoritos de don Enrique, no solo por el arsenal de erudicion que representan los *Comentarios*, sino por ser uno de los latinos que mas pretensiones de puristas tuvieron en su época. Aulo Gellio hizo, sin embargo, esta compilacion para uso de la adolescencia. De esta obra se han hecho muchas ediciones; la que hemos tenido la suerte de encontrar y examinar es una preciosa obra de los impresores Aldo y Andrea Socero de Venecia, en 8.º, lleva la fecha de MDXV y debió ser la segunda. La primera es del 1469, en fol.

He aquí la relacion—que es un capítulo—á que alude don Enrique de Villena.

Quis omnium primus libros publice præbuerit legendos.

Quantusque numerus fuerit Athenis ante clades persicas librorum in bibliothecis publicorum.

(Lib. VI.) Caput XVII.

Libros Athenis disciplinarum liberalium publice ad legendum prœbendos primus posuisse dicitur Pisistratus tyrannus. Deinceps studiosus, accuratiusque ipsi Atheniensis auxerunt. Sed omnem illam postea librorum copiam Xerxes Athenarum potitus, urbe ipsa prœter arcem incensa, abstulit asportatuitque in Persas. Hos porrò libros uniuersos multis post tempestatibus Seleucus rex, qui Nicanor appellatus est: referendos Athenas curauit. Ingens postea numerus

librorum in Aegypto á Ptolomœis regibus vel conquistus, uel confectus est ad millia fermé uoluminum septingenta. Sed ea omnia bello priore alexandrino, dum diripitur ea ciuitas, non sponte neque opera consulta, sed a militibus forte auxiliariis incensa sunt.

4.º—Pág. 11.—...*e veniendo la dicha Roma a la xptiana fe la yglesia catolica quarenta de aquellas* [artes] *desecho e defendio que eran vancinatorias e supersticiosas, segunt en el* Decreto, *veynte e seys* Causa, *en las* quistiones *primera, segunda, e tersera e quarta.* [dise].

El texto aducido en este punto por don Enrique es el *Decretum Gratiani*, la famosa compilacion de derecho canónico que estuvo rigiendo hasta el siglo XVI.

La *Causa* XXVI trata de los *Sortilegios*, en siete *Cuestiones*; y lo que don Enrique menciona se refiere mas concretamente á la condenacion fulminada por San Agustin en su libro *De ciuitate Dei* contra los libros de las artes mágicas de arúspices y augures, por tradicion de los ángeles malos conservados á los hombres segun el mismo dice en el cuarto libro de sus *Confesiones*, y cultivadas por los que entonces se llamaban matemáticos. Dividian estas artes ocultas ó adivinatorias segun el mismo San Agustin dice en su libro *De natura demonum*, en cuatro especies, que se llamaban *geomancia*, *hydromancia*, *pyromancia* y *aeromancia*, segun que se basaban en uno de los cuatro *elementos*.

Don Enrique fantaseó un tanto sobre esta pros-

cripcion de los padres de la Iglesia así como sobre la concesion á que alude en las palabras que son objeto de la siguiente nota.

5.º—Pág. 11.—*Paresçe solo en los Estudios de Salamanca en España e de Vxonia en Inglaterra quedo dellas* [las artes] *lectura e las sesenta aprobo...*

Esto refiérese al decreto de Clemente V dado en el concilio de Viena que dice:

In studiis Romanæ curiæ, parisiensis, oxoniensis bononiensis et salmantino debent essere magistri catholici scholas regentes in lingua hebraica, arabica et caldea duo, ett.

Así, lo que se refería tan solo al estudio de los idiomas, don Enrique lo convierte á aquellas ciencias que constituían su aficion. Véase en el *Glosario* la palabra Vxonia.

6.º—Pág. 12.—*Aquella çisoria se leyó e mostraua a los curiones...*

Hase dado vaya á don Enrique por varios escritores, y es el mas próximo el crítico francés Puigmaigre, sobre la que se dice ser suposicion suya acerca de la gran antigüedad que trae el arte de trinchar. Para hacer ver la ligereza de estos cen-

sores y con cuánta reflexion y ciencia el Señor de Iniesta compuso su tratado, ponemos aquí algo de lo que dijeron sobre el asunto los romanos.

Juvenal se ocupa del arte cisoria en varias de sus *Sátiras*. En la V. *Quod mala sustineat parasitica vita notato*, dice así:

Structorem interea (ne qua indignatio desit)
Saltantem spectas chironomonta volanti
Cultello, donec peragat dictata magistri
Omnia, nec minimo sane discrimine refert
Quo gestu lepores et quo gallina secetur.

Chironomonta es palabra griega compuesta de otras dos que significan *mano y ley;* empléala aquí el poeta, con lo de *cultello volanti*, para encomiar al cortador que cumple su oficio ágilmente y con sujecion á todas las reglas del arte: *dictata omnia magistri*. La ligereza era necesaria para evitar la murmuracion que la tardanza originaria en los convidados, como se lee en el libro de Séneca *De brevitate vitæ*, que á la par nos suministra otro dato, al trinchar pertinente. «*Convivia*-dice-*me, herculè, non posuerim... cum videam... quommodo aper á coquo cæsus exeat, quanta celeritate, signo dato, gladii ad ministeria decurrant quanta arte scindantur aves in frusta non enormia.*» Luego da el poeta á entender en los dos últimos versos trascritos la gran diferencia que habia en el *tajo* de cada vianda y en la manera de cumplirle. Por esto mismo dijo Plinio tambien hablando de las gallinas. «*Postea culinarum artes invenerunt, ut clune spectentur: ut dividantur in tergora, ut à pede uno dilatatæ repositoria occupent.* Y así Séneca dice á Lucila: «*Atius preciosas aves scindit, et per pectus et clunes certis ductibus circunferens eruditam manum in frusta excutit.*»

Todo lo cual demuestra que el trinchar era un

arte estudiado y regido por todos los principios y reglas que al mas elevado pudieran atribuirse.

En esta misma *Sátira*, nombra mas adelante á los parásitos de las mesas de los patricios, quienes estudiaban este arte para ser de alguna utilidad allí donde iban á satisfacer su gula ó su hambre. Llámale *infans parasitus*, sin duda por que solo debia servir para trinchar y comer, en ninguna manera para divertir al señor y á los comensales, principal tarea de los *estómagos aventureros* de todas épocas.

Mas esplícito aun está Juvenal respecto al arte de trinchar en la *Sátira* XI á su amigo Persico: *Lauta reprobamus convivia, parca probamus.*

...quin ipsa manubria cultellorum
Ossea non tamen his ulla unquam obsonia fiunt
Rancidula, haud ideo pejor gallina secatur.
Sed nec structor erit, cui cedere debeat omnis
Pergula, discipulis Trypheri doctoris, apud quem
Sumine cum magno lepus atque aper et pygargus,
Et scythicœ volucres et phœnicopterus ingens
Et Getulus oryx, hebeti lautissima ferro
Cœditur, et tota sonat ulmea cœna Suburra.

Hubo, pues, en Roma cátedra del arte de trinchar y en su célebre barrio de Suburra donde la tenian los siete pecados capitales, el maestro Tryphero le enseñaba sobre viandas ó piezas de mesa contrahechas en madera y el *structor* ó *trinchante* no solo tenia cometido el cortar de las viandas sino que tambien era el ordenador de los banquetes, siendo así un personaje de la mas alta importancia y que asumia las funciones del cortador y del *maestresala*.

7.°—Pág. 12.—...*segunt Theophilo en la Suma de las artes mecanicas testifica.*

Fué este Theopilo un monje eruditísimo que en el siglo XI escribió varios trrtados muy curiosos y en extremo interesantes. El que don Enrique cita aquí lleva por título *De diversis artibus seu Diversarum artium schedula* y se publicó con la traduccion francesa, en el *Dictionnaire d' archéologie sacrée* de Bouvassé en el t. XII de la *Nouvelle Encyclopédie Théologique,* de Migne.

VI.

CAP. II.

Pág. 13.—*E Tubal Caym en la música...*

Dice don Alfonso el Sabio sobre esto en la *General et Grande Estoria*:

De los pilares de la musica et de iubal.

Otra agudeza et sotileza fallamos que fizo aun este jubal en pos esto segund lo cuenta Mahestre Pedro en la *Storia Scolastica* a) sobre este logar que aprendiera este iubal de los mayores que dixiera adam a los fijos et nietos muchas et grandes conpannas que se fazien et que lo contó como prophetando gelo a todos que el mundo auie de auer dos fines et sser destroydo dos uezes. Et que la una fin auie de seer por agua que

---

a) Pedro Comestor.

cubririe toda la tierra et matarie todas las cosas biuas sino muy pocas. el otro fin serie por fuego que destruyrie las cosas et non sola mente las biuas mas avn las otras que non auie almas quemandolas todas et non dexando ninguna. Este Tubal por aquel saber del arte de la musica quel auie fallado que non se perdiesse en la fin mas que fincasse para los que uiniessen despues del et dessa fin et otrosy por que maguer que sopiera esto de los fines et non aprendiera qual dellos serie primero, pero para guarda de todo et que non falleciesse él de lo uno et de lo al fizo dos pilares: el uno de ladriellos et el lotro de piedra et escriuió en cada uno dellos todo aquel saber de aquella arte de la musica que el fallara et sabie. En el de los ladriellos por que si uiniesse la fin del fuego et quemarie la piedra et se perderie dalli el saber que non quemaria el de los ladriellos que eran de tierra et fincarie allí el saber guardado para los de despues que le fallarien ay Et sy fuesse la fin del agua que desatarie et desfarie por uentura el pilar de los ladriellos que eran tierra et que fincarie el de la piedra et por qual querer destas maneras que por la vna o por la otra que se non perderie el saber e el pilar de los ladriellos perdiose en el diluuio de Noe et el de la piedra finco et dize iosepho en el segundo capitulo del primero libro *a*) que este pilar de la piedra que en todo el su tienpo aun paresció et era en tierra de siria. Mas, pero, que auemos aqui dicho que lo cuenta mahestre Pedro e assi lo prueua por el iosefo, catamos nos el iosefo et fallamos que es assi, mas que esta scriptura et otras de los saberes celestiales et de las sus conposturas que los de las generationes de Seth que fueron buenos et lo aprensieron a sus padres. lo fisieron; mas otrossi fallamos que dize rabano *b*) en la glosa del *Genesis* sobre este logar que este iubal

---

a) *De Antiquitatibus judaicis.*

b) *Rabano*, así llamado por los castellanos fué arzobispo de Maguncia en 847, habiendo nacido un Fulda y siendo su verdadero nombre Raban-Maur. Es principalmente conocido por sus comentarios al *Génesis*.

la fizo esta scriptura et prueualo rabano otrossi por el iosefo Et quien lo oiere entiendalo que fue fecho por de qual quier parte quisiere et segund la verdad de la storia de los pilares et la scriptura destos saberes fecho fue. Et pudo ser que fisieron los de cayn lo suio et que fue de las artes que dize mecanicas. Et los de Seth dichas artes liberales et de lo que a ellas pertenescie.

Esta *General et Grande Estoria* es el *Compendio Historial* que don Enrique menciona en este capítulo, y en ella se encuentran las demás referencias que hace á la historia de la humanidad, tomadas de los comentadores del *Viejo Testamento*, ó de las *Antigüedades judáicas* de Josefo, primero y mas antiguo historiador de estos *decires* y de quien los sucesivos los tomaron todos como artículos de fé.

VI

Capítulo II.

2.º—Pág. 13.—*Segunt en el Compendio ystorial se falla...*

Es la *Grande et General Storia* de don Alfonso el Sabio de que ya hemos tratado; y como hemos visto, don Enrique, en su erudita aficion, no se contentó con recurrir á esta notable compilacion de don Alfonso, sino què, en ocasiones, acudió á

las fuentes que podia hallar á mano, como lo demuestran sus citas de Aulo Gellio, del obispo Rabano ett.

3.º—Pág. 14.—*Segunt en el noueno capitulo del* Genesi *es fallado...*

Dicen así los versículos 3.º y 4.º de este capítulo:

3.º—Et omne quod movetur et vivit, erit vobis in cibum quasi olera virentia tradidi vobis omnia.
4.º—Excepto quod carnem cum sanguine non comedetis.

Véase si es antigua la enseñanza sitiológica. Segun los innumerables comentadores que desde los mas remotos tiempos se encargaron de explanar y poner al alcance de las mas vulgares inteligencias los preceptos, sucesos y apólogos de los Sagrados Libros; segun San Eucherio que escribió sobre esto en el siglo v, entenderse debe que *se sangren* las reses y aves despues de degolladas, esto es, que se deje escurrir toda la sangre, de donde esplícitamente deduce: *esus morticinorum et suffocatorum prohibetur*. Prohibió pues Dios que se bebiese ó comiese la sangre en cualquier forma ó estado y esta interpretacion reconocieron Nicolás de Lyra, el *Tostado* y Carthusiano. San Chrysóstomo esplicó, con otros comentadores, que en este concepto debe entenderse que Dios prohibió á los hombres, ya á raiz del diluvio, la efusion de la sangre de sus semejantes. Añadió á esto el abad Ruperto que la sangre de los brutos «es

grave, terrestre, melancólica y causa de muchas enfermedades.»

No es, pues, este precepto natural, sino positivo; y renovado en las *Actas de los Apóstoles*, llegó no solo á los tiempos de Tertuliano y Minutio, sino á los del venerable Beda y del obispo Rabano, como se puede ver en su *Pœnitentialis*.

Prescribió sin embargo, ante la fuerza de la costumbre ó la necesidad, tiempo ha, y ni la sangre—si sangre puede llamarse—del calamar quedó á salvo. Desde la de la liebre que es el principal y mas sabroso condimento de *lebradas* y *pasteles*, hasta el párvulo *butifarró* valenciano, la sangre de los animales comestibles ha invadido las cocinas modernas en espesas oleadas en vez de escurrirse hácia el albañal como en el *Génesis* se estableció. Siempre resultará sin embargo que, como son mas ortodoxos en el arte sitiológico los países donde se degüella y sangra á aves y reses, cumplen tambien mejor con el precepto, observándole á la letra, despues de todo: CARNEM CUM SANGUINE *non comedetis*.

4.º Pag. 15. ...*testificando San Gerónimo contra Goueniano viera en Francia los archigotos comer omes por vianda,...*

En el § 7.º del lib. II de la refutacion *Adversus Jovinianus* [a]), enumerando las diversas clases de alimentacion de los hombres, en cada país dice, en efecto, San Gerónimo:

---

a) Sancti Eusebii Hieronymi Stridonensis presbyteri Opera.—T. IV.—p 201. Parisiis.—M.DCCI.V.—in fol.

Quid loquor de cæteris Nationibus, quum ipse adolescentulus in Gallia viderim Atticotos, gentem Britanicam, *humanis vesci carnibus:* de quum per sylvas porcorum greges et armentorum pecudumque reperiant, pastorum nates et feminarum et papillas solere abscindere et has solas ciborum delicias arbitrari?

San Gerónimo se refiere en este pasaje de sus obras al año 350 y tantos, habiendo nacido en el 340 y esos á quienes don Enrique llama *Archigotos*, debian ser gentes cercanas á los escoceses, ó de su misma raza, ó acaso los irlandeses. En este pasaje se encuentran muy curiosas noticias respecto al punto concreto de la alimentacion en el siglo IV.

VII.

Cap. III.

1.º—Pág 18.—...*guarnidas sus manos con sortijas que tengan piedras i engastaduras valientes contra ponçoña...*

Muy antigua era ya en el mundo la creencia en estas propiedades maravillosas de las piedras. Mucho antes de don Enrique, habia hecho traducir don Alfonso X el *Lapidario* y antes, Juan Lorenzo de Segura en su *Libro de Alexandro,* la consignaba en las siguientes coplas del poema:

1307. El *esmaragde* verde ally Suel naçer
Plus claro que espeio por onbre se veer:
El *iaspis* que es bueno por onbre lo traer:

Non podran a qui lo trae yeruas enpeeçer.
1308. Ally son las *garnates* por natura calientes
Que sacan los demonios e segudan las serpientes
Las *magneras* que son vnas piedras calientes
Estas tiran el fierro se les parades mientes.
1309. *Adiamant* en que fierro nunca faz sinnal,
Con sangre de cabrito se fiende, non con al:
Estopaçio que es de color comunal,
Qual color tien açerca, ella torna en tal.
1310. Ally dan la *galuca* asaz de buen mercado
Esta tien al onbre alegre e pagado:
Es en essa ribera el *meloçio* trouado
Que por descobrir furtos es muy bueno prouado.
La *piedra del ydropico* allí suele naçer
Esta es de grant forçia; qui la podies hauer
Esta faz a la luna su claridat perder
El ome que la trae non lo pueden ueer.

Y así por este órden, la *sagita* atraía las nubes; el *coral* detenia el rayo, libraba al hombre del homicida y de toda *çelada et enganno;* el *yaçeto* á quien solo el diamante podia tajar curaba de todo dolor y enfermedad; la *calatides* hacia tener mucha leche á las nodrizas; la *galaçio* era tan fria que en verano la usaban

»..... los que andan carrera
Que les non faga mal el sol en na mollera.»

la *empotria* que se encontraba en el vientre del gallo y que libraba de la derrota y de la muerte en los combates á quien la llevaba colgada al cuello. Y así de mas de cien otras.

Aun en esta misma época de don Enrique véase lo que dice Ruy Gonzalez de Clavijo en la relacion que escribió de su embajada al Gran Tamorlan en 1403, quien segun él tenia un anillo con una piedra de tal propiedad, que cuando alguno

decia mentira, en su presencia, la piedra mudaba su color.

2.º—Pág. 20.—*Por esso desia Aristotiles en sus* Prohemios...

No sabemos si en los *Prohemios*, que no conocemos, pero si en los *Problemas*, de dicho autor, y en la seccion IV de ellos, encontrará el lector que quiera compulsar cumplidamente esta cita, mucho y bueno en las XXXII *quæstiones* ó preguntas que se comprenden bajo esta rúbrica:

Eorum quæ ad rem veneream pertinent.

3.º—Pág. 21.—*...porque esto en los omes bien non paresce...*

Es frecuente ver en los escritores moralistas y aún en los de costumbres la censura de la afeminacion con que los hombres solian darse en todo el siglo XV al uso de perfumes, aguas de olor, esencias, ett. Era uno de los mas usados el *algalia* que se obtenia de una secrecion del *gato de algalia*. Juan Rodriguez del Padron en su *Triunpho de las Donas*, obra erróneamente atribuida á don Enrique de Villena, dice hablando de la afeminacion los señores de la córte de don Juan II·

Mas non es de marauillar, que por sentir vn tan suaue olor como aquel que la grasa del calçado enbia de sy, maior mente sī peor marina se jusga del oler consençiable, se deue continuo sofrir, en todo se quiere al diuino olor paresçer que de sy enbian las aguas venidas por destilaçion en vna quinta esençia, el arreo, e afeites de las donas, el qual non de las aromaticas espeçies del Arabia, ni de la maior India, mas de aquel logar onde fue la primera muger formada pareçe que

venga, que se puede desir, saluo que natural mente cada vno se deleita en las mas conformes cosas al su escuro ó noble prinçipio. E avn podria mas adelante el mi fablar estender en cosas mas despaçibles á los sentidos, non menos del oler que del ver e oir mas por no ofenderte que ome eres e de la calidat de los otros por ventura non diferente, ceso aquesta odiosa materia proseguir.

VIII

CAPITULO IV.

1.º—Pág. 33.—... *la qual arqueta traer deue un ome antel, de guisa que la vea, al Palaçio, a la ora del comer...*

Llamábase *palaçio* á la sala donde se hacia el yantar y la cena cada dia, sobretodo en las casas de los grandes señores y por supuesto en los alcázares reales.

El Archipreste de Hita en el *Enxienplo del mur de Monferrado e del mur de Guadalaxara,* dice:

Do comian e folgaban en medio de su yantar
La puerta del *palaçio* començo a sonar:
Abríala su señora; dentro queria entrar...

Don Pedro IV de Aragon en sus *Ordinations* nombra á cada paso el *palau* donde come y hay entre los oficios de su corte el *scombrador* ó barrendero del *palau* cuyo cometido se circunscribe á la sala que hoy se llama comedor. Este funcionario de escoba, tiene en aquel código su capítulo especial.

El Bachiller Fernan Gomez de Cibdarreal en sus celebérrimas epístolas emplea con frecuencia la frase *del palaçio a la cosina* y por fin, sin otros muchos testimonios que de esta época á que nos referimos y de otras anteriores podríamos citar, la última edicion del *Diccionario de la Academia*, dice así en la quinta acepcion de la palabra Palacio.—«En las casas particulares del reino de Toledo era una sala comun y pública...»

2.º—Págs. 21 á 35.—*De los estrumentos que son menester*, ett.

MONOGRAFÍA DEL TENEDOR.

Escusárase don Enrique de Villena el escribir su *Arte cisoria* y, por ende, nosotros el divagar sobre ella en estas notas, si «aquella dichosa edad y sigios dichosos aquellos á quien los antiguos pusieron nombre de dorados,... aquella santa edad en que todas las cosas eran comunes» y en la que «á nadie le era necesario, para alcanzar su ordinario sustento, tomar otro trabajo, que alzar la mano y alcanzarle de las robustas encinas, que liberalmente le estaban convidando con su dulce y sazonado fruto», si estos felices tiempos, decimos, no se hubiesen trocado por las malas artes y nefandas invenciones de aquel pícaro cocinero mayor del Infierno, Nabuzardan; quien, concurriendo á la mayor perversion del hombre, hízole olvidar «la fértil cosecha del dulcísimo trabajo de las solícitas y discretas abejas» por los guisados y repuestos, salsas y botillerías que en las infernales

cocinas se confeccionaban y su gefe cada dia vendia al hombre, segun el Abad Nilo nos refiere.

Pero ha tiempo que nos cosquillea la sospecha de que esta dorada edad de quien andan como huyendo, ó, si se quiere, con miedo de llegar á ella, las historias, hasta las *Escolásticas* del Maestro [a]) debe ser cosa soñada por los poetas, gente harto dada á las facecias y á quien, por su oficio, muy poco se le alcanza de estas materias *bucólicas.* Que el hombre no siempre ha ido gentilmente ataviado con frac, ni ha tenido por cosa de mala crianza el llegar con los dedos á las viandas ¿quien habrá que lo dude? Y al que lo dudare ¿hay mas que ponerle en las manos cualquiera de esos libros que enseñan como en algun tiempo anduvo el hombre á gatas, cubierto de espesos pelos el cuerpo todo y alternando con las bestias, como Nabucodonosor?

Y véase que llevados por el hilo del discurso, á las Sagradas Escrituras, aparece por sí misma la falsedad de aquel primer versiculo del Cántico de los Cánticos: *Nihil sub sole novum.* Don Enrique lo dice, mucho mejor que pudiéramos nosotros decirlo: llegó un momento en que el hombre empezó á inventar instrumentos para comer con ménos trabajo primero, con mas comodidad y mayor deleite despues.

Por extremo prolijo resultaria este apéndice si, dejándonos arrastrar por la copia de noticias que nos ofrece la memoria, chapuzásemos en esa mar de historias que llaman arqueología prehistórica, para discurrir sobre la antigüedad de los instrumentos, con ayuda de los cuales, demás de sus

---

a) Petrus Comestor, Maestro de las *Storias Escolásticas* es una de las autoridades mas citadas por don Alfonso el Sábio en sus trabajos históricos, y por otros varios autores de los dos siglos siguientes.

quijadas, ha comido el hombre en las diversas épocas de su urbanidad mas ó ménos civilizada.

Haciendo, pues, ligeros apuntes y plantándonos de un salto en el tiempo de los primeros faraones, verémos como en aquella civilizacion eran ya muy usados los cuchillos y las cucharas, cuyo uso hubo de perderse mas adelante, pues ni griegos ni romanos usaron para comer estos instrumentos ni otros, á pesar del exquisito refinamiento que en todo lo relativo á la mesa llegaron á introducir, hasta la invasion de los países meridionales por los pueblos del Norte, que dieron al traste con todas las artes, invenciones y perfiles de Nabuzardan y de sus marmitones, á quienes no valió esta vez su ciencia infernal.

Quedó el uso de los cuchillos pequeños para trozar ó desmenuzar las viandas, pero el de las cucharas, se olvidó, y olvidado permaneció por mucho tiempo, durante el cual, si se empleó algo parecido fué una especie de escudilla de madera toscamente trabajada. En el siglo IX cítanse ya las cucharas en la *Vida de Santa Radegunda* de quien se dice que daba de comer con este utensilio á los pobres y á los ciegos impedidos.

Pero esta Santa no era española y en España, sometida á los árabes en su mayor parte, hasta el siglo XI y dominada por muchas de sus costumbres hasta el presente, no se hubieron de generalizar las cucharas; hasta muy entrado el siglo XIV por lo ménos, las viandas líquidas se servian exclusivamente en escudillas pequeñas á modo de nuestras tazas, que aquel nombre conservan aún en gran parte de las provincias del litoral del Mediterráneo. [a]) Las raras colecciones arqueo-

---

a) *Escudillar la olla*, dice aún don Diego Hurtado de Mendoza en su *Lazarillo;* y así mismo se dice hoy en esos países.

lógicas que hay en España ofrecen algunos ejemplares de cucharas pertenecientes á varias épocas de la Edad Media, pero harto bien se echa de ver en ellas mismas que ni eran utensilio comun, ni acaso de mesa.

El estudio mas complicado tocante á estos instrumentos es el del tenedor, cuyos orígen y evolucion por el tiempo y el espacio de las generaciones del hombre está todavía por descubrir é historiar.

La monografía del tenedor, tomada desde las primeras dinastías de los faraones hasta nuestros tiempos, merece por sí sola un tratado que no cabe en los límites de un apéndice como este, y más si le acompañan otros largos ya y enfadosos. La historia íntima de un pueblo es tanto mas interesante cuanto ménos divulgada se halla y, sin mucho divagar ni suponer, encuéntranse fácilmente estrechas relaciones entre los sucesos que rigen sus destinos y las costumbres y hábitos que regulan su vida. ¿Porqué ha tardado tantos siglos en emplearse el tenedor para comer, ó en volver á usarse, si en efecto, lo tuvieron en uso los romanos, punto no suficientemente dilucidado todavía? Este trascendental problema cuya exposicion y resolucion probable guardamos para otro libro exclusivamente dedicado al interesante estudio de la sitiología en diversas épocas del mundo, no puede plantearse aquí. Nuestro principal propósito se reduce á hacer algunas ligeras apuntaciones sobre los instrumentos que tan detenidamente describe don Enrique de Villena en el capítulo del *Arte cisoria* á que este apéndice se refiere.

Mucho habia que decir de los cuchillos, conocidos como instrumentos para disponer la vianda, desde los tiempos mas remotos. De pequeño tamaño se usaron durante muchos siglos exclusiva-

mente para despedazar en menudos trozos las carnes; costumbre que ha persistido hasta hace dos ó tres siglos, aún en las mesas de los grandes.

Usábanse en la Edad Media diversas clases de cuchillos destinados á la mesa; eran unos para trinchar las viandas, como son los que don Enrique de Villena describe detalladamente; otros se empleaban sólo para rallar ó amigajar el pan y para disponer aquellas rabanadas, que tambien cita y se destinaban para evitar, trinchando sobre ellas, el violento contacto entre el cuchillo y el tajador ó plato, que tan desagradable chirrido produce. Habia cuchillos para la carne y cuchillos ú otros instrumentos de plata ú oro para el pescado; y por fin, los *gañivetes* ó *trinchetes*, que eran los mas pequeños y que hicieron por largo tiempo oficio de tenedor. Estos solian traerse en el bolsillo con su estuche correspondiente. Habia en fin tambien cuchillos especiales para abrir las ostras, como habia *punganes* para separarlas de la concha y comerlas.

Construíanse los cuchillos con gran lujo; á veces con los mangos chapeados de oro, cincelados con adornos y escudos y las hojas damasquinadas. En otros se hacian los mangos de *cedro rojo* con cercos de oro y las hojas con la punta en forma de media luna ó garabato por la parte del cazo para enganchar los pedazos de carne y servirlos. Así se vé en una de las miniaturas del *Briuiaris d' Amor.* a) De estas diversas especies de cuchillos se

---

a) *El banquete de Herodias.*—fól. 176 v.° del M. S. de la Bibl. Esc. Sobre la mesa se ven jarros de forma muy parecida á los de hoy. Altos tajadores parecidos á nuestros fruteros, con aves cebadas, sin patas, ni cuello: copas altas como cálices, saleros y panecillos, pero nada de tenedores ni cuchillos pequeños.

formaba uno como cubierto que iba encerrado en su caja ó estuche en el que iba además un afiladero.

Las miniaturas de los códices de toda procedencia y alguna tabla de la primitiva escuela española de pintura, en las frecuentes representaciones que nos ofrecen, ya de convites reales ó particulares, ya de los yantares ó cenas bíblicos, ya en obras morales, ya en historias, ya en libros de horas, breviarios y misales, nunca presentan otro utensilio á disposicion de los comensales que el cuchillo grande para trinchar ó partir las aves ó piezas de vianda ó el pequeño para llevarlas hechas pedazos á la boca.

Mas comun es, en las iluminaciones de orígen castellano ó aragonés la ausencia de tales adminículos. Los romanos y los godos los usaron probablemente; y los árabes de quienes mas costumbres se conservaban en la Edad Media no empleaban para comer sino el *tenedor de cinco púas* consagrado por la ley de Mahoma, que proscribe todo contacto de materia extraña con las viandas, al tiempo de comerlas. No es, pues, de extrañar que los cristianos de la Península adoptasen y conservasen por largo tiempo una costumbre que, por lo demás, estaba generalizada en todas partes. Las iluminaciones de los códices, sobretodo, nos ofrecen de la manera mas fehaciente y completa lo que era el servicio de la mesa en estos siglos. Allí se vé la disposicion de ella, el plegado del mantel, la forma de las copas, jarras para el agua y barriles [a]) para el vino, los saleros, salseras, panecillos, tajadores de pié, platos, ett. En ellas se observa principalmente con qué resuelta apostura

---

a) Véase esta palabra en el Glosario.

ase un individuo la pata de un ave grande y le endilga un soberbio tajo con truculento cuchillo, miéntras otro lleva con tranquilo ademan un buen trozo de vianda asegurado entre los dedos, del plato á la boca; y así otros muchos detalles que, confirmados por el texto escrito, dan la evidencia de que si el cuchillo pequeño sustituia á veces á los dedos en este menester, el tenedor fué desconocido, como utensilio de mesa, para los iluminadores, que son los que mas precisamente nos han trasmitido las costumbres de aquella edad hasta fines del siglo xv, límite por ahora de nuestro estudio. *a*)

Véase, demás de esto, lo que don Alfonso *el Sabio* prescribe en la segunda Partida de sus Leyes y que en otro lugar trascribimos, precisando que no consientan á los infantes los ayos de estos que se acostumbren á cojer las viandas con *todos los cinco dedos* de la mano; lo cual claramente indica que lo correcto y *comme il faut* era llevar á la boca el bocado con dos ó tres dedos solamente.

Y duró tanto esta costumbre, que muy entrado el siglo xv los duques de Borgoña, quienes tuvieron su casa montada con un lujo, gusto y riqueza que ningun príncipe igualó en su tiempo, comian gentilmente por el primitivo uso de los infantes de Castilla en el siglo xiii, segun puede verse en la hermosa miniatura ó iluminacion del magnífico *Breviario* del Cardenal Grimani, que posee la Biblioteca de San Marcos de Venecia.

Conocidas fueron sin embargo las *brocas* desde

---

a) V. las iluminaciones del *Briuiaris d' amor*, ejemplar de la Bibl. Esc. las del *Misal rico* del Cardenal Cisneros y las del *Missale toletanum* existentes en la Nacional y aún podríamos citar otras de procedencia auténticamente reconocida como española.

muy antiguo, si bien en la época inmediatamente anterior á don Enrique no debian estar muy en uso cuando él las da y describe como cosa poco conocida, en su *Arte cisoria*. Pero si esto sucedia en Castilla, no así en Aragon donde debia ser este instrumento de uso bastante comun, cuando el célebre poeta y físico de la Reina doña Maria, esposa de Alfonso V, dice en su *Libre de consells* describiendo las costumbres de su primera mujer, muy dada á la extremada pulcritud:

Tallar sens *broca*
No consentia.

Indicando que la broca se usaba en las mesas de los particulares, como hoy el tenedor.

Antes de esta época encontramos citada *una broca d' argent per torrar pa* en el inventario del ajuar que llevó la infanta de Aragon hermana de don Juan I al casarse con el Conde de Foix.

Don Enrique de Villena y Mossen Jaume Roig, algunos años despues, son los primeros escritores que mencionan la *broca* segun nuestras noticias, muy incompletas todavía, á pesar de la diligencia que en allegar el mayor número hemos puesto. Pero la broca no fué nunca nuestro tenedor, sino el auxiliar del cuchillo en el trinchar; del tenedor, con este nombre, no encontramos hecha mencion hasta 1494 en uno de los inventarios que se hicieron de los bienes muebles del duque de Bejar. En este instrumento se cita «un tenedor de plata, engastado en un pedazo largo de coral, quebrado.» Pero aún en esta época debia ser adminículo raro cuando Gonzalo Fernandez de Oviedo, que escribia su *Libro de la Cámara del Príncipe don Juan* en el año 1547, refiriéndose á la segunda mitad del siglo xv, no cita para nada el tenedor en ninguno de los capítulos de su curiosa obra, siendo muy

digna de tener en cuenta esta omision, cuando cita hasta el mas insignificante enser que se guardaba para uso particular del príncipe en las arcas de su cámara y cuando entre las escudillas, platos, cuchillos y cucharas no se encuentra un solo tenedor.

Si la broca para trinchar no era cosa enteramente nueva en tiempo de don Enrique, pues en manuscritos muy antiguos ya se encuentra representada gráficamente, es lo cierto que él, fué el primero que dió sábias reglas para su manejo, completando este con el *perero* que el servicio moderno ha olvidado, á pesar de lo oportuno, conveniente y necesario de su uso. La broca que vino á sustituir al tridente y á la *fuscínula* de los romanos del Imperio, solo tenia dos púas y cuantas referencias se encuentran en la Edad Media á este instrumento deben entenderse como hechas á lo que hoy llamamos trinchante.

Por lo demás, era en la época de don Enrique y muy posteriormente tan poco usado el trinchar de las viandas por los mismos comensales y el uso del tenedor para comer, como se puede ver en las miniaturas ó iluminaciones de los códices, desde luego; en muchos parajes del *Arte cisoria* y de otros tratados asimismo.

«...*e que se puede mas linpia mente comer sin rroer huesos* NIN TENER EN LA MANO PEDAÇO GRANDE *en que muchas veses torne a morder*» se lee en el cap. VII al tratar del tajo del pavon.

«...*las perdises... enteras traydas, quitenles los pies e alones e pongan* [las] *en el platel de comer; por que son pequeñas pieças* NON DESCONPONE EL RROER DELLAS,» dice en el mismo capítulo.

«...*Pero ante rrey, sy las non demanda, asas*

cunple el tajar la carne POR QUE NON AYA QUE TENER CON DOS MANOS CON FEO GESTO LAS GRANDES COSTILLAS» (de buey) pág. 97.

« ..*departirlos con broca* ó MANO, *segunt lo demandare cada vno.*»

Tratando así mismo del trinchar de las aves dice:

«... *pero en capirotada, aunque vienen partidas es bien de les quitar los huesos ante Rey, cortando e poniendo la carne sola* POR QUE NON AYAN DE TIRAR CON LAS MANOS UNTADAS E PUEDASE APARTAR CON EL AYUDANDOSE CON LA BROCA.»

Y hablando de los mariscos, dice:

Asy como caracoles a los que dellos se pagan que sacados de su casa, con la ayuda de la broca, tirando la trypa prieta, se ponen E COMEN COE LOS PUNGANES.»

Como se vé por estos y otros muchos pasajes que el lector habrá encontrado en el discurso del *Arte cisoria*, don Enrique procura con singular estudio evitar al rey ó señor la mayor molestia en comer con los dedos, procurando que las viandas se desmenuzen en trozos convenientes para poder ser llevados á la boca con el cuchillo pequeño, como menciona circunstanciadamente en varias ocasiones cuando se ha de usar de los *punganes*.

Fray Hernando de Talavera en su curioso tratado contra los excesos en el vestir, tocar, calzar y comer tambien nos ofrece un seguro testimonio de que en la época en que lo escribia—1477—seguian las mismas costumbres. Hablando de los glotones, dice: ...*ni esperan a que les traygan la*

vianda y GELA CORTEN, *coçida o assada, mas en llegando á la mesa, luego, ett.*

Pero no solo se excusaba el uso del tenedor en esta época. Aún mas adelante mirábase con tal prevencion, que San Pedro Damian al referir, escandalizado, que una hermana de Romano Argilio, esposa de un hijo del dux de Venecia Pietro Orseolo, era tan delicada y sensual que todo se le iba en buscar como apacentar su carne regaladamente, dice que uno de sus nefandos refinamientos era que «solamente tocaba los manjares con cucharas y tenedores de oro» en vez de comerlos con los dedos, como era ley de buena cristiana; exceso horrendo que, como era de esperar, atrajo las iras celestes sobre el regalado matrimonio, haciéndole morir de la peste en la primera ocasion que se presentó.

Resulta, pues, de las anteriores disquisiciones, que quien apuntó la conveniencia de emplear la broca, no solo como *trinchante* sino como *tenedor*, fué don Enrique de Villena; y que si sus preceptos tardaron en generalizarse no por eso dejaron de copiarse por otros autores, como Roberto de Nola y sus succesores quienes usaban del plagio con un desenfado y un aplomo que aún pueden envidiar nuestros contemporáneos.

Y aún es dudoso si este empeño que puso el ilustre Señor de Iniesta en enseñar á ser bien criados á los grandes de su tiempo pudo contribuir á su desgracia. Expuesto ha sido en todas épocas probar que no quita lo cortés á lo valiente ni á ninguna otra cualidad, pues grande es siempre el número de los que ponen ahinco en aparecer mas valientes ú otra cosa que urbanos, ignorando ó despreciando los consejos del *Eclesiástico* sobre buena crianza en pasajes como aquel v. 12 del cap XXXI de su libro donde dice: *Supra mensam*

magnam redisti? Non aperias super illam faucem tuam prior.

IX

CAPÍTULO V.

1.º—Pág. 35.—*e ponga en un baçin de plata los paños de linpiar los cuchillos...*

Nada tenia que ver el receptáculo que aquí se nombra con el que constituia oficio muy preeminente en la casa del Príncipe don Juan, hijo de los Reyes Católicos. Eran en ella los *Moços del Baçin*, segun reza el LIBRO DE LA CÁMARA, *tan ombres de bien e hidalgos que de aqueste offiçio algunos saltauan en moços de la Camara en casa del Rey Catholico.* Y no podia ménos de ser así en quienes tres veces al dia, por lo ménos, por cumplir su oficio, andaban tan cerca del príncipe.

Pero el vaso de que aquí se trata no mencionado entre los que cita San Isidoro en el libro xx de su *Etimologiæ*, al tratar *De vasis coquinariis*, debia ser ya conocido con este nombre, por cuanto el ilustre Dr. atribuye á *bacio* y *bacin* procedencia del griego *bacchio*, como vaso ó cosa de Baco.

El Archipreste de Hita le incluye como enser de mesa en aquel cantar donde nos describe lo *que se fase miércoles corvillo* [a] *en la Quaresma:*

Luego el primero dia el miércoles corvillo
En las casas, do anda, çesta nin canistillo,

---

a) Miércoles de Ceniza.

Non dexa tajador, *baçin*, nin cantarillo,
Que todo non lo muda sobre linpio librillo.

En el inventario del ajuar de boda que llevó la infanta de Aragon, que hemos citado en el *apéndice* anterior, figuran entre la vajilla *dos baçins d' argent daurats dins e defora e esmaltats*—XXIII *marchs mige onze.*

En el siglo XV tenia ya esta palabra la doble y opuesta significacion que nos revelan el *Libro de la Cámara*, de una parte y el *Arte Cisoria* y otros tratados, de otra. Y así continuó hasta tiempos muy modernos. Hoy la Academia de la Lengua en la última edicion de su *Diccionario* no le da mas acepcion que la que tiene en aquel *Libro* y como acepcion anticuada no le atribuye mas equivalencia que la de *bacia* de barbero, en lo cual como en otros tantos casos yerra de medio á medio. Véase en el GLOSARIO la palabra BAÇIN.

2.º—Pág. 36.—*...ponga los paños delgados para alinpiar la boca e las manos del Rey al comer...*

De muy antiguo son conocidos los manteles y en pleno uso se encuentran desde los primeros tiempos de la edad media, como puede observarse en las miniaturas de los códices.

Describiendo Lorenzo de Segura en su *Libro de Alexandre*, á mediados del siglo XIII las bodas de Rasena, hija de Dario con el héroe macedonio, dice así:

1796.—Las vodas furon fechas ricas e auondadas
Andauan las carretas de conduchos cargadas
Seyan noches e dias las mesas aguisadas
De *toaias cobiertas*, de conduchos pobladas.

Mayor antigüedad revela la voz *mantile*, en la baja latinidad bastante usada, y de la cual ha venido la de *mantel*, pero así y todo es de presumir que á principios del siglo XIV estuviese algo olvidado su uso cuando el rey don Alfonso el Onceno creyó necesario decirles á los caballeros de la Vanda en el *Libro* de esta órden que mandó ordenar:

...Guardese de comer ninguna vegada *sin mantel*, saluo si fuera letuario o fruta, o andando a caça o en menester de guerra.

En cuanto á las servilletas, que está lo que se refiere precisamente el pasaje del *Arte Cisoria* que en este apéndice notamos, no creemos que hayan recibido este nombre hasta tiempos muy modernos. Tohallas se llamaban ya en el siglo XIII como se vé en la ley 5.ª del título VII de la Segunda Partida, donde dice don Alfonso el Sábio:

...et alynpiarlas deuen (*las manos de los infantes*) a las *touajas* et non a otra cosa porque sean apuestas et lynpias, ca non las deuen lynpiar a los vestidos *asy como fasen algunas gentes, que non saben lyenpiadura.*

Toualloles les llama don Pedro IV de Aragon en sus *Ordenaciones* (1344). En el siglo XV se llamaban en Castilla *tohallas de manjar*, y Mossen Jaume Roig en su célebre *Libre de consells* ó *de les Dones*, [a]) nos prueba que debian ya ser de uso bastante comun, cuando describiéndonos el carác-

---

[a]) Mossen Jaume Roig fué un caballero valenciano que acompañó á don Pedro IV de Aragon á Cerdeña en 1354 y fué médico de la reina doña María, mujer de don Alonso V de Aragon el conquistador de Nápoles. Su ingenioso libro, está escrito con tanta suavidad y dulzura que al erudito Mayans le parecia digno de Anacreonte y de Catulo.

ter y condiciones de la primera mujer que tomó, dice:

Senyalat plat,
Çerta Scudella
tenia ella;
taça apartada,
sal no tocada,
son *drap de boca...*

Por donde sabemos que á mediados del siglo xv así se llamaban en Valencia las servilletas.

En Francia no se usaron manteles hasta fines del siglo xiii y aún como objeto de lujo, solamente en las mesas de los soberanos y magnates. Las servilletas tampoco se conocieron hasta muy entrado el siglo xv; algun escritor francés retrasa esta época hasta fines del mismo siglo. Hasta entonces se limpiaban los dedos en paños de lana que, como se puede suponer, ni eran siempre nuevos, ni se lavaban todos los dias.

La historia completa de la mantelería es uno de los puntos mas curiosos de la economía doméstica en los pasados siglos, por las íntimas relaciones que mantiene con muchas artes mecánicas, con el comercio ett.

3.º—Pág. 36.—*E quando el Rey estouiere assentado e tomando aguamanos...*

Costumbre era ya en los judíos y en los romanos esta de lavarse las manos antes de comer, segun se colige de ciertas palabras del Evangelio de San Marcos en el cap. 7, así como de lo que dicen Elio Lampridio en la vida de Eliogábalo y Ciceron en su segundo libro *De Oratore*.

En el poema del Cid, en el pasaje donde se trata de la derrota y prision del Conde de Barcelona Ramon Berenguer, y de la comida á que el Cid le convidaba, se lee:

Alegre es el Conde et pidio agua a las manos.

Don Alfonso el Sábio especificó mucho sobre este punto en aquella ley de su segunda Partida, donde da reglas para la crianza de los infantes, diciendo:

...et lauar les deuen faser las manos ante de comer... Et despues de comer ge las deuen faser lauar por que las lieuen lynpias...

Por lo que se lee en el punto del texto del *Arte Cisoria* á que esta nota se refiere, la costumbre continuaba y continuó en uso durante todo el siglo xv segun muchos datos positivos atestiguan. En el apéndice *El yantar de los reyes* encontrará el lector detalles acerca de la manera de servir el agua á las manos.

4.º—Pág. 40.—*...al juysio de los circunstantes.*

En este y otros puntos de su obra alude don Enrique á las muchas personas que solian asistir al yantar de los reyes, sin tomar parte en él; costumbre muy antigua en los palacios, á la cual hace alguna alusion don Alfonso el Sabio en las leyes de Partida y que el canciller Pero Lopez de Ayala consigna en su *Rimado*, cuando dice en son de censura:

Con él son al comer todos al derredor
Paresçe que alli tienen preso un malfechor
Quien trae la vianda o el su tajador
Por tal cabo alli llega que non puede peor.

Las gentes y son tantas que non puede allegar
Maguer un ballestero dis, fased logar!
Tiratvos e arredradvos, e guardatvos del manjar!
Mas que vna grant peña non se quieren mudar.

El principe por çierto deue ser enojado
Que de tantos ojos asy es atormentado
Que non puede a la boca leuar solo vn bocado
Que de tresientos ómnes non le sea contado. a)

El P. Fray Juan de Torres en su curiosísimo tratado de *Philosophia moral de Principes* dejó consignado que el emperador Maximiliano era tan curioso y limpio en este particular, «que aunque se tiene en gran desseo uer comer a los Reyes, mas por cosa de gran marauilla, procurauan muchos particulares asistir al tiempo de su comida, no tanto por ver la magestad de la mesa, quanto por ver la limpieza y policía que guardaua.»

En el pasaje á que este apéndice hace referencia, así como en otros que el lector irá viendo, don Enrique puso especial empeño en notar varios puntos de urbanidad ó de simple higiene que á su juicio debian tenerse muy en cuenta. Como hemos dicho ya en otro lugar de este libro, fué muy usado el hacer estas advertencias en los escritores de la Edad Media quienes imitaron en esto á otros de la antigüedad.

En el *Libro de los Castigos ó consejos* que don Juan Manuel escribió, para enseñanza de su hijo

---

a) Del M. S. oríginal que existe en la Bibl. Esc.

don Fernando, le da los siguientes respecto al comer y al beber:

Otrosí en pos esto: lo primero, guisad que seades muy tenprado en el comer en el beuer, et en todos los finchamientos, et en los vaciamientos. Otrosí vos guardat que non pongades vianda en el estomago fasta quel' sintades desenbargado de lo que ante hauia reçebido et ayades sabor de comer verdadera et non mintrosa... Otrosí usad todas viandas de carnes et de pescados, et de vianda, de leche, et de fructa, et de hortaliças, et de salsas, et de speçias, et de confites, et de las otras viandas que llaman *liquores, a)* así como miel, et açeyte, et vino, et sidra de mançanas, et leche, et vinagre; et todas estas cosas probat a las vegadas, por que si vos acaesciere que las ayades mester, que non lo falle la vuestra conplision nin los vuestros mienbros por cosa extraña. Mas el mayor uso de las viandas, sea pan, et vino, et carne, con los menos adobos que pudierdes, et de las otras viandas facet como se vos guisare... Et sobre todas fructas vos ruego que vos paguedes mas de los figos; ca son los mas sin daño...»

Mas consejos da todavía recomendándole que se abstenga del vino cuanto pueda «ca sabed—le dice—que del dia que omne nasçe fasta que muere, seyendo sano et sin otro enbargo, cadal dia se paga mas del vino et cadal dia lo a mas mester et cadal dia le empesce mas.»

SALAS Ó BANQUETES.

5.º—Como pruebas escritas de la solemnidad con que se celebraban los banquetes en esta época,

a) Está escrito *licores*.

creemos oportuno transcribir dos relaciones entre las muchas que nos ofrecen las crónicas.

Refiriendo las solemnidades con que se celebró la coronacion del rey don Alfonso IV en Zaragoza el primer dia de la Pascua de Resurreccion de 1328, dice Ramon Muntaner en su *Crónica* al describir el banquete y como se servia al rey:

E pus vos he parlat en general com tots foren seruits, tornar vos he a dir en especial lo senyor Rey com fo seruit. Certa cosa es quel dit senyor Infant en Pere volch esser aquell beneyt jorn de pascha majordom, e ell ordona lo feyt axi com hauets entes ell son cors: e lo senyor Infant en R. Berenguer donaren aygua mans al dit senyor Rey. E fo ordonat quel dit senyor Infant en R. Berenguer seruis lo senyor Rey de la copa, e puys dotse nobles que seruien ab ell ensemps a la taula del dit senyor Rey, e lo senyor Infant en Pere ab dos nobles qui ab ell se tenien ma per ma, e ell el mig vench primerament cantant vna dança nouella que ell hach feyta, e tots aquells qui aportauen los manjars responien li. E com fo a la taula del senyor Rey ell pres la escudella e feu la creença e posala dauant lo dit senyor Rey, e puys feu atretal del tayllador. E com ell hach axi posada la primera vianda al dit senyor Rey e hach acabada la dança, ell se despuylla lo mantell, e el cot que vestia ab la pena darminis de drap daur, e ab moltes perles, e donales a un jutglar: e tantost lin foren apareyllades vnes altres riques ques vesti: e tota aytal horda tench a totes les viandes que si donaren a menjar que a cascun menjar que porta deya vna dança nouella quell mateix hauia feyta e hi daua lo vestit que vestia cascu molt honrrat e donaren si be x viandes. E tota hora, com ell hauia posada cascuna vianda dauant del senyor Rey, e feyta creença, los nobles, e cauallers, e els altres seruidors posauen per les taules altres tant complidament viandes que nul hom no hi poyra res esmenar.

En el capítulo XIV de la Crónica de don Juan II, de Fernan Perez de Guzman se describe muy mi-

nuciosamente los grandes festejos y aparato con que se recibió á la princesa doña Blanca de Navarra á quien los grandes señores de la corte de Castilla fueron á traer para casarla con el príncipe de Asturias. El lujo que desplegaron á su entrada en Castilla el Conde de Haro y el Marqués de Santillana, quienes, con el célebre don Alonso de Cartagena Obispo de Burgos, componian la embajada, asombra; y dice el cronista que el solemne recibimiento que le hicieron á la Princesa en Briviesa fué en «aquella forma que se suele hacer á los reyes que nuevamente vienen á reynar en parte estraña e alli venian muchas tronpetas e menestriles altos e tamborinos e atabales: los quales hazian tan grand ruido, que pareçia venir una muy grand hueste.»

Y mas adelante entrando á describir el banquete, dice:

...e llegados asy a la uilla, todos acompañaron a la Señora Reyna e Prinçesa, fasta llegar al palaçio del Conde (de Haro) e ally los prinçipales descaualgaron donde les staua aparejado el comer asy abastado de tanta diuersidad de aues e carnes e pescados e manjares e fructas que era marauillosa cosa de ver e las mesas e aparadores estauan puestos en la forma que conuenia a tan grandes señoras e fueron seruidas de Caualleros e Gentiles-Honbres e pages de la casa del Conde muy rrica mente vestidos e alli comieron en la mesa de la Reyna sola mente la Princesa e la Condesa de Haro, a quien la Reyna mandó que asy comiese e las otras dueñas e donsellas que con la Reyna e Prinçesa venian se asentaron por orden en esta guisa. Entre dos dueñas o donçellas un cauallero o gentil honbre e fue aparejada una posada, toldada de gentil tapeçeria e mesas e aparador donde fuesen seruidos. El Obispo don Alonso de Burgos e los perlados e clerigos extrangeros que alli venian, fueron seruidos de tantos e tan diuersos manjares como la Reyna e prinçesa: e este seruiçio se les hizo todos los dias que alli

estuvieron e a todas las otras gentes les fué enbiado de comer a sus posadas muy abundosa mente, la qual fiesta duró quatro dias en los quales el conde mando pregonar que non se vendiese cosa alguna a ninguno de los que a la villa eran venidos asi estrangeros como castellanos e que todos viniesen a su palaçio por rraçion e a cada vno se diese lo que demandar quisiese. E en una sala baxa estaua vna fuente de plata asi artificiosamente hecha, que de contino manaba vino muy singular de la qual lleuaban todos los que querian qvanto les palçio, e en los tres dias siempre vuo danças de los caualleros e gentiles-honbres en palaçio e momos e toros e juegos de cañas e al qvarto dia el Conde tenia mandado haçer en vn gran prado, que es çercado a las espaldas de su palaçio vna sala muy grande donde auia a la vna parte vn asentamiento muy alto, que se subia por veynte grados: lo qval todo estaua cubierto de cespedes asy juntos que paresçia ser natural ally nasçidos: e ally fue el asentamiento de la Reyna e Prinçesa e Condesa de Haro con ellas e donde staua un rico doser de brocado carmesi e asentamiento, tal qual conuenia a tan grandes señoras e por orden estauan mesas puestas en otros asentamientos baxos, cubiertos todos assimesmo de çespedes e ençima de gentil tapeçeria, donde se asentaron a la çena todas las damas e caualleros en la forma que en los dias pasados e a la vna parte de aquel prado estaua vna tela puesta donde justauan en arnes de guerra veinte Caualleros e gentiles honbres: e a la otra parte estaua un estanque donde auia muchas truchas e barbos muy grandes, traydos alli para esta fiesta: los quales assy vivos como eran tomados se trahian a la prinçesa. E a la otra parte auia vn bosque muy hermoso, puesto a mano donde el Conde auia mandado traher osos e jaualis e uenados e estauan hasta çinqventa monteros con muy gentiles alanos e lebreles e sabuesos: el qval estaua çercado en tal manera, que non podia ningun animal daquellos salir de lo çercado: e puestos canes, los monteros los corrian e matauan e asi muertos los presentauan a la prinçesa: lo qual pareçio cosa muy extraña, en vn mesmo tienpo e en vna casa poderse haser tan distintos exerçiçios. E en esta sala auia tantas antorchas

puestas assy artifiçiosa mente. E pasada la justa e hecha la monteria e pesca, la dança se començo e duro casi çerca del dia que todo parescia tan claro, como si fuera con muy grand sol a medio dia. E la dança acabada, la colaçion se traxo asy alta mente como convenia a tan grandes Señoras e perlados e caualleros como ally estauan: e hecha la colaçion, el conde hiso larguesa a los tronpetas e menestriles de dos grandes talegones de moneda e dio a la prinçesa un rrico joyel e a cada vna de las damas que en su compañia venian, auia diamantes e rubies e balaxes e esmeraldas, en tal manera que ninguno quedo sin dél reçebir joya: e a los caualleros extranjeros que alli vinieron dio a algunos caualleros mulas e a otros brocados e a los gentiles honbres sedas de diuersas maneras. *a)*

De este modo, estos grandes agasajos que en Briviesca fueron costeados por el magnífico don Pedro de Velasco, Conde de Haro, continuaron en Búrgos, donde la ciudad y el Obispo don Alfonso de Cartagena hicieron el gasto; y en Dueñas y, por fin, en la córte, donde celebradas las bodas con gran aparato y solemnidad, terminaron con dejar el Príncipe á la novia «*tal qual naçio,* de que todos ovieron grande enojo» segun dice el cronista y es fácil de comprender.

REGLAS DE URBANIDAD

PRESCRITAS POR DON ALFONSO X.

6.º—Don Alfonso el Sabio, quien es una de las autoridades en que don Enrique se apoya al

---

a) De uno de los códices que contienen esta crónica y se guarda en la Bibl. Esc.

dictar leyes para observar compostura y policía en la mesa, dejó consignado muy esplícita y detalladamente en sus *Leyes de Partida* numerosas prescripciones que encierran un gran interés.

A continuacion verá el curioso lector algunas de esas leyes.

Dice así el Sábio Rey en la PART. II.—Tit. 5.º —*Ley ij.*

Commo el Rey deue ser mesurado en comer et en beuer.

En tienpo conuenjente deue el rrey comer et beuer cada quelo podjere faser asy que non sea tenprano njn tarde. Et otrosy que non coma synon quando oujere sabor et de tales cosas quel tenga resio et sano. Et non le enbarguen el entendjmiento. Et esto que gelo den bien adobado e apuesta mente. Ca segunt dixieron los sabios el comer fue puesto pora beuir ca non el beuir pora comer. Et avn dixieron que vna de las noblesas que el rrey deue auer en sy es de gouernar se bien et apuesta mente et a su pro. Et desto dixo el rrey salamon bien aventurada es la tierra que a noble rrey por señor, et los mayorales della comen en las sasones que deuen mas pora mantenjmiento de sus cuerpos que por otra sobejania. Et de los que contra esto fasen dixo ay de la tierra de que el rrey es Niño et los mayorales della comen de mañana. Et semejança del niño lo puso por que los niños mas cobdiçia comen que otra cosa. Et el beuer desimos que es vna de las cosas del mundo de que el rrey se deue mucho guardar por que esto non se deue faser synon en las sasones que fuere menester al cuerpo. Et avn estonçe muy mesurada mente, ca mucho seria cosa syn rrason que aquel a quien dios dio poder sobre todos los omes que son en su señorjo que dexa al vino apoderar de sy. Ca el beuer que es sobejano saca al ome de las cosas quel convienen et fasel faser las que son desaguisadas. Et por esta rrason defendieron los antiguos que non diesen vino a los rreys fasta que fuesen de hedat de tres años. Et avn estonçe mesurada mente et muy tenpra-

do. Et esto fasien por que el vino a grant poder et es cosa que obra contra toda bondat ca el fase a los omes desconocer a dios e asy mismos et descobrir las poridades et olujdar los juysios et mudar et camjar los pleitos et sacar los de justiçia et de derecho et avn syn todo esto enflaquesçe el cuerpo del ome et mengua el seso et fasel caer en muchas enfermedades et morir mas ayna que deurie. Onde los rreys que esto non guardasen darles ye dios por pena en este mundo muchas enfermedades et pesares et en el otro faser les ye commo aquellos que toman ujda de bestias et dexan la de los omes.

Y en la ley *jv* del mismo título de la citada Partida, descendiendo á precisar mas la materia, dice:

Que el rrey se deue faser sus fechos en buen contenente.

...Et en comer et en beuer deue parar mjentes que lo faga muy apuesta mente por que esto es cosa en que se non pueden los omes bien guardar por la gran cobdiçia que an en ello. Et por ende deue el rrey ser muy aperçebido que lo non faga mucho apriesa njn otrosy muy de uagar. Et guardarse otrosy de lo faser enatia mente...

Et esto por ser mejor acostunbrados et mas nobles que es cosa que les conujen mucho por que los omes toman dellos enxenplo de lo que les veen faser. Et sobresto dyxieron por ellos que son commo espeio en que los omes veen su semejança de apostura o de Natiença...

Pero aún creyó el Sabio Rey deber insistir con mayores detalles en este punto y la ley que vamos á trascribir es una de las pruebas en contra de la existencia del tenedor en estos siglos, segun en otro *apéndice* demostramos. Dice así don Alfonso X en la misma Partjda:

Tit. 7.º—Ley v.—*Que cosas deuen acostunbrar los ayos a los fijos de los rreys pora ser lynpios et apuestos en su comer.*

Sabios y ouo que fablaron de commo los ayos deuen criar a los fijos de los rreyes et mostraron muchas rrasones por que los deuen acostunbrar en comer et en beuer bien et apuesta mente. Et por que nos semejo que eran cosas que deuen ser sabidas por que los ayos pudiesen mejor guardar sus criados que non cayesen en yero por mengua de non las saber, mandamos las aqui escreuir. Et dixieron que la primera cosa que los ayos deuen faser aprender a los moços es que coman et beuan linpia mente Et apuesto Ca maguer el comer et el beuer es cosa que njnguna criatura non lo puede escusar con todo eso los omes non lo deuen vsar bestial mente comjendo et beujendo ademas et desapuesto. Et mayor mente los fijos de los rreys onde vienen Et el logar que an a tener et de quien los otros an de tomar enxenplo Et esto dixieron por tres rrasones la primera por que del comer et del beuer les venjese pro la segunda por desuiarlos del daño que les podrie venjr quando lo fisiesen ademas; la terçera por que costumbrallos a ser lynpios et apuestos que es cosa que les conujene mucho. Ca myentre que los Niños comen et beuen quando les es menester son por ende mas sanos et mas rresios. Et sy comjeren ademas serian por ende mas flacos Et enfermjços et auenjr les ye que el comer et el beuer de que les deuj venir vida et salud se les torrnaria en enfermedat o en muerte. ☞ Et apuesta mente dixieron que les deuen faser comer non metiendo en la boca otro bocado fasta que oujese comido el primero por que syn la desapostura que ya ende podrie benjr a tan grant daño que se afogarien a sso ora. ☞ Et non les deuen consentir que *tomen el bocado* CON TODOS LOS DEDOS *de la mano* para que non los fagan grandes. Et otrosy que non coman fea mjente con toda la boca mas con la vna parte ca mostrar se yen en ello por glotones que es maña de bestia mas que de ome et de ligero non se podrie guardar el que gelo fisiese que non salliese de fuera de aquello que comjese sy quisiese fablar. Et otrosy di-

xieron que los deuen acostunbrar a comer de vagar e non apriesa por que quien de otra guisa lo vsa non puede bien maxcar lo que come et por ende non se puede bien moler et por fuerça se a de dañar et torrnarse en malos humores de que vienen las enfermedades e lauar les deuen faser las manos ante de comer por que sean mas lynpios de las cosas que ante aujan tañjdas por que la ujanda cuanto mas lynpia es comjda tanto mejor sabe et tanto mayor pro fase. Et despues de comer ge las deuen faser lauar por que las lieuen lynpias a la cara et a los ojos e alynpiarlas deuen a las toajas et non a otra cosa por que sean apuestas e lynpias ca non las deuen lynpiar a los vestidos asy *Como fasen algunas gentes* que non saben lienpedura njn de apostura. Et avn dixieron que non deuen mucho fablar mjentre que comjeren por que sy lo fisiesen non podrie ser que non menguase en el comer o en la rrason que dixesen. Et non deuen cantar quando comjeren por que non es lugar convenjente para ello ca semejarien que lo fasien mas con alegria de niño que por otra cosa *a)*. Et otrosy dixieron que non los dexasen mucho baxar sobre la escudilla mjentra que comjesen lo vno por que es grant desapostura, lo al que semejaria que lo queria todo pora sy el que lo fisiese et que otro non oujese pte de ello.

En fin, en la misma Partida II, Tit. 21, *Ley xix* dió don Alfonso regla sobre *que vianda den a los caualleros en tpo de guerra.* Aunque en otros ejemplares dice esta rúbrica:

Que los caualleros deuen ser onrrados en comer et en beuer et en dormjr.

Comer et beuer et dormir son cosas naturales syn

---

a) *Qui canta en la taula*
Y mentja en lo llit,
No te l' enteniment complit.
Así dice una sentencia popular de las provincias donde se habla lemosin.

que los omes non pueden beujr. Poro destas deuen vsar en tres mañas la vna con tpo la otra con mesura et la otra apuesta mente... Ca bien asy commo en tpo de pas comjen a sason señalada de maña que pudiesen comer dos ueşes al dia et de manjares buenos et bien adobados et con cosas que les sopiesen bien; otrosy quando aujan de gerrear comjen vna ves en la mañana et poco, et el mayor comer fasianlo en la tarde et esto era por que non oujesen grant fanbre nin grant sed et por que sy fuesen feridos guaresçien mas ayna. Et en aquella sason dauan les a comer viandas gruesas por que comjesen dellas poco et les abondase muncho et les fisiesen las carnes rresias e duras. *a*)

X.

Capítulos VI á XI.

De las cosas...... que vsan comer en estas partes.

En varias obras, anteriores unas, otras contemporáneas de don Enrique, encontramos curiosos datos sobre los comestibles mas en boga en aquellos siglos.

En su *Reprobacion del amor mundano* el Archipreste de Talavera, Alonso Martinez de Toledo trata en estos términos del quinto pecado mortal, en el cap xxxiv de su obra y nos suministra algunas de esas noticias:

El quinto pecado mortal es gula; deste non se puede escusar el que ama, o es amado, de muchos excesi-

---

a) Copiado literalmente de uno de los códices del siglo xiii que contienen esta Partida y confrontado con otros.

uos comeres e beueres, en yantares, çenas e plaseres, con sus coamadas, comiendo e beuiendo vltra mesura, que ally non ay rrienda en conprar capones, perdises, carnero e vaca. Para los bebedores vino blanco e tinto: el agua vaya por el rrio. Frutas de diuersas guisas, vengan do quiera, cuesten lo que costaren; en la primavera borricos, (?) guindas. ciruelas, alberchigos, figos, beuras (*brevas*), durasnos, melones, peras vinosas e de la vera, mançanas xabits, (?) rronies, (?) granadas dulçes, e agras-dulçes, e asedas, figo doñegal, e vua moscatel; non oluidando en el ynuierno torresnos de toçino asados, con vino e açucar sobrerrayado; longanisas confaçionadas con especias, gengibre e clauos de girofrre, mantecadas sobredoradas con açucar, perdis e vino pardillo, con el buen vino cocho, a las mañanas.

Y andame alegre
plegame e plegart' he
que la rropa es corta,
pues las nalgas niños
aquí vereis.

Con esto tal los sentidos trocar, las voluntades correr, el seso desuariar, el entendimiento descorrer, alegría plaser guasajado e vja despues a llorar.

Pues a la noche, confides de açucar, citronad, estuches, ciliatre, matafalna, confides e piñonada, alosas e tortas de açucar, e otras maneras de preçiosas viandas, que dan apetito a mucho comer e beuer mas de su derecho.

Pues [de] aguas Rosadas e de asahar, almyscadas, abundançia syn duelo, safumaduras presçiosas seuillanas, catalanas e conpuestas de benjuy, estorach, ljndaloe, lacdamus, con carlun de salse (*sauce)*, fechas como candelyllas para quemar. Solases, cenas, armuersos e yantares por do el comer e beuer mas de derecho non se puede escusar...» *a*)

---

a) Del cod. de la Bibl. Esc.

El curioso é interesante tratado de alta filosofía moral titulado *Albre ó Breuiaris d' amor* escrito en provenzal á fines del siglo XIII por Matfres Ermengaus de Besers contiene preciosos cuadros de costumbres de los que nos ha parecido pertinente trascribir los que hacen referencia al punto que pretendemos ilustrar. Dice así tratando del pecado de la gula.

En qual manieira hom pecca per glotonia.

. . . .
O cuan manga trop aboras,
E non costumadas horas,
E quan mestiers noilh faria
E trop guolozamen mangan,
A guisa de lop deuoran.
O quan manga per mais beure
Especias nom per miels uiure (ueure).
E quan los autres euida
De far ab lui semblan uida.
O dona a mangar als rix:
E laicha los paupres mendix
Que moron de fain e de set.
Et en los rix son aturmet
Quo haion blancs pas, e clars uis,
Grassas gallinas, capos fis,
Perdizes, gruas, e paos
E diuersas menestrazos
E grandes otra mezura
Tan que greuon lur natura.

Y en la parte, muy extensa y curiosísima en que trata de las mujeres, díceles á propósito del mismo pecado:

E pecca per glotonia!
Quar soven per litagia
De viandas deliquadas!
Se fenheran desmaniadas!
Per sso qu' om lur haia cabrit!

Capos gualinas o perditz.
O fenheran desmaniamen'
Quar apart amaguadamen'
Hauran maniat pro e de bo.
Pueis diran que sano res no fo.
Et apress las desastradas
Quan de taula son levadas'
Aparelho lurs verpertis'
Et han blancs pas et han bos vis'
Et han astes o empastatz'
E per glotonia pura
Iran en qualque verdura
A lur vergier o lur ort'
E sus aqui prendran la mort'
Tan maniarán e tan beuran
E sciers autres mal que i faran. *a*)

El Archipreste de Hita, Juan Ruiz, en sus *Cantares*, al tratar de la gran pelea que tuvo el Carnaval con la Cuaresma, nos dejó curiosísimos datos sobre las aves, reses, pescados y golosinas que en mas se tenian en su época, con otros muchos detalles que verá el que leyere. Aquí dice describiendo la disposicion de las huestes de don Carnal:

Puso en las delanteras muchos buenos peones,
Gallinas e perdiçes, conejos e capones,
Anades e lauancos e gordos ansarones.....
. . . .
. . . .
En la buena yantar estos venian primero.
En pos los escudados, estan los ballesteros
Los ansares, çeçinas, costados de carneros,
Piernas de puerco fresco, los jamones enteros,
Luego en pos aquestos, estan los caualleros.
Las puestas de la vaca, lechones e cabritos,

a) Del hermoso códice de la Bibl. Esc. escrito é iluminado con extraordinaria magnificencia, que contiene esta obra y parece haberse hecho en la primera mitad del siglo XV.

Alli andan saltando e dando grandes gritos,
Luego los escuderos, muchos quesuelos fritos,
Que dan de las espuelas a los vinos bien tintos.
Traia buena mesnada rica de infançones,
Muchos buenos faysanes, los loçanos pauones,
Venian muy bien guarnidos, enfiestos los pendones,
Traian armas estrañas, e fuertes guarnisiones.

. . . .

Vinieron muchos gamos e el fuerte jabali

. . . .

Ahe vos! a do viene muy ligero el çieruo

. . . .

Vino presta e ligera al alarde la liebre

. . . .

Vino el cabron montés con corços e torcasas

. . . .

Vino su paso a paso el buey viejo lindero
Señor, dis, a herren me echa hoy el llugiero
Non so para afrue en carrera nin ero
Mas fagote seruiçio con la carne e cuero.
Estaba don Toçino con mucha otra çeçina
Çidieruelas e lomos finchida la cosina.

Pero la víspera del combate hay grande orgía en el campamento de don Carnal, de cuyas resultas:

Todos amodorrados fueron a la pelea
Pusieron las sus fases, ninguno non platea
La compaña del mar las sus armas menea
Vinieronse a ferir disiendo todos: ea!

. . . .

Vino luego en ayuda la salada sardina,
Ferio muy resia mente a la gruesa gallina,
Atrauesosele en el pico, afogola aina
Despues a don Carnal falsol la capellina.
Vinien las grandes mielgas en esta delantera
Los berdeles e xibias guardan la costanera:

. . . .

De parte de Valençia venien las anguillas,
Salpresas e trechadas a grandes manadillas,

Daban a don Carnal por medio de las costillas,
Las truchas de Alberche dabanle en las mexillas.
  Ai andaua el atun como vn brauo leon
Fallose con don Tosino, dixole mucho baldon,

. . . .

  De parte de Bayona venien muchos caçones
Mataron las perdiçes, castraron los capones,
Del rio de Enares venian los camarones
Fasta en Guadalquivil ponian sus tendejones.

. . . .
. . . .

  De Sant Ander vinieron las bermejas langostas

. . . .
. . . .

Quantos son en la mar vinieron al torneo
Arenques et besugos vinieron de Bermeo.
  Saualos et albures et la noble lamplea
De Seuilla et de Alcantara venian a leuar prea.
  El pulpo a los pauones non les daua vagar
Nin a los faysanes dexaba volar
A cabritos et a gamos querialos afogar
Como tiene muchas manos, con muchos puede lidiar.
  Alli lidian las ostras con todos los conejos
Con la liebre justaban los asperos cangrejos
Della e della parte danse golpes sobejos
De escamas et de sangre van llenos los vallejos.
  Alli lidia *el conde de Laredo* muy fuerte,
Congrio, çecial e fresco; mando mala suerte
A don Carnal seguiendo, lleuandol a la muerte
Esta mucho triste, non falla quel confuerte.
  Tomó ya quanto esfuerço e tendió su pendon,
Ardit e denodado fuese contra don Salmon.
De Castro de Urdiales llegaua esa sason
Atendiol el fidalgo, non le dixo de non.
  Confiaron grand pieça e pasaron grand pena
Si a Carnal dexaran, dieral mal estrena,
Mas vino contra el la gigante vallena,
Abrazóse con el, echolo en la arena.

Hablando mas adelante de las golosinas que solian dar las monjas, dice:

Quien dirie los manjares, los presentes tamaños
Los muchos letuarios nobles et tan estraños.
Muchos de letuarios les dan muchas de veces,
Diaçitron, codoñate, letuario de nueses
Otros de mas quantía de zanahorias raheses
Envian e otras ca' dia a reueses.
Cominada, alexandria, con el buen diagargante
El diaçitron *abatis* con el fino gengibrante
Miel rosado, diaçiminio diantroso va delante
E la roseta nouela que deuiera desir ante.
Adrague e alfenique con el estomaticon
E la garriofilota con diamargariton
Tria sandalix muy fino con diasanturion,
Que es para donear preçiado e noble don.
Sabed que todo açucar alli anda volando,
Polvo, terron e candi e mucho del rosado
Açucar de confites, e açucar violado
Et de muchas otras guisas, que yo he oluidado.
Monpeller, Alexandria, *la nombrada Valençia*
Non tienen de letuarios tantos, nin tanta espeçia,
Los mas nobles presenta la dueña que mas preçia.

XI

Cap. VII.

1.º—Pág. 47.—*Pues exordiando del pauon...*

Desde la mas remota antigüedad fué conocido por el hombre el soberbio y nunca bastante ponderado *pavon ó pavo real,* hoy relegado, como simple objeto de curiosidad, en los estrechos límites de los jardines zoológicos y particulares. Los libros sagrados le mencionan ya como uno de los mas preciosos y mas raros productos traidos del Asia por las huestes del rey Salomon. Aparece

luego en Grecia, á la vuelta de la expedicion de Alejandro á la India; y tan prendado quedó el héroe de la magnificencia del ave, que prohibió, bajo las penas mas severas, que se le hiciera daño alguno. Por largo tiempo fué objeto de crecidísimo precio en Aténas, á donde acudian ansiosos de contemplar la maravillosa ave los pueblos vecinos. De Grecia pasó á Roma y el pueblo rey, mas cuidadoso de los placeres gastronómicos, que de la simple satisfaccion contemplativa, no tardó en perderle toda clase de respetos, sacrificándolo sanguinario á su inverosímil gula.

Su rareza y su extraño mérito fueron causa de que los opulentos patricios se dedicaran con ahinco á promover su reproduccion, no omitiendo medio alguno de conseguirla, para hacer luego platos de sesos del coronado volátil, como los confeccionaban con lenguas de ruiseñores, ó con hígados de escaros.

Fué generalizándose así el uso de este gallináceo para la mesa, y su carne, á la que atribuyeron los romanos condiciones de delicadeza y excelencia, cuya falta de fundamento ha demostrado la moderna sitiología, buscada con especial empeño y tenida en alta estimacion.

Así encontraron al *pavon* aquellos comentaristas del *Génesis* que interpretando á su manera la letra del versículo 21 del cap. I, hallaron que las aves y los peces eran de una misma naturaleza y, por ende, manjares de vigilia; y San Basilio y San Ambrosio y otros muchos padres de la Iglesia, opinando así, pensaron tambien como Dios, *que todo ello era bueno.* [a])

---

[a]) *Creavitque Deus cete grandia et omnem animam viventem atque motabilem quam produxerant aquæ in species suas, et omne volatile secundùm genus suum. Et vidit Deus quod esset bonum.*

Pero aunque el *pavon* venia ostentando desde largo tiempo los espléndidos colores de su manto real, en el que los rubíes y el oro se combinan con los mas vivos matices de la esmeralda: su altiva corona y arrogante atavío ante los ojos de los reyes del Asia; ante los austeros griegos, apasionados de todo lo bello ó entre los prostituidos romanos, que le humillaron, confundiéndole con la muchedumbre de raros productos que procedentes de todos los países del universo llegaban á sus mesas, el pavon no ocupó el lugar á que el destino le tenia llamado.

Derrumbado el caduco imperio romano por las salvajes hordas de Atila, los hombres que á fuerza de discurrir viandas ya no sabian qué comer, tuvieron que modificar sus costumbres, abandonar sus hábitos y restringir sus necesidades, al verse dispersos, avasallados y sometidos por aquella invasion destructora de los hombres de los bosques germanos.

Aquel torrente impetuoso que arrastró consigo todas las instituciones sociales y políticas derribó igualmente las mesas de los romanos, como no podia ménos de suceder, siendo la gastronomía una ciencia que tan íntimamente relacionada se encontraba con aquellas y que tan profundas raíces habia echado en la civilizacion del imperio. Los feroces invasores acabaron, por el momento, con todos aquellos extraviados refinamientos, con las originales concepciones sitiológicas, con el inverosímil perfeccionamiento á que los degradados hijos de Bruto habian llevado el arte del comer; y á su vista huyeron espantados los peces raros, aprisionados en los viveros, á su elemento natural y libre; las aves extrañas, traidas de remotos países, tendieron el vuelo y desaparecieron de aquellas regiones, donde solo una muerte cruel y refinados martirios les estaban reservados.

No podia el *pavon* esperar de los rudos germanos, ni siquiera la admiracion que por largos años le tributaron los griegos; ni debia esperar que les impusiera sus régios atributos, ni la fama de sus cualidades gastronómicas; y así desapareció de la escena en que se libraba entónces una de las mas aflictivas trajedias que el mundo ha presenciado.

No fué sino mucho mas tarde, cuando empezó á aparecer el feudalismo y aquellos mismos conquistadores fueron constituyendo multitud de pequeños reinos; y que, andando el tiempo, empezó á desarrollarse en ellos el apego á la molicie y á los placeres, cuando el *pavo real,* símbolo acabado del poder personal, atributo del feudalismo absoluto y uno de los productos que mas podian satisfacer por sus apariencias las aspiraciones aparatosas y deslumbradoras de aquel tiempo; ave, en fin, cuya historia estaba relacionada con todas las ideas autoritarias, entró con la cabeza erguida, enhiesta la alta corona y orgullosamente tendido su espléndido manto, en los alcázares suntuosos y fortificados castillos de los barones feudales.

Un poeta del siglo XIV indica cual era su importancia en estos versos:

Traia buena mesnada rica de infanzones
. . . . los lozanos *pavones*;
Venian muy bien guarnidos, enfiestos los pendones,
Traian armas estrannas e fuertes guarnisiones. *a*)

De plumas de *pavon* se hacian los mosqueadores reales que manejaban los primeros magnates de la corte durante el yantar del rey; y en otros muchos adornos eran la parte principal.

Si los banquetes de la Edad Media no eran como los de los romanos, insensatos alardes de un

a) El Archipreste de Hita en sus *Cantares.* Cop. 1060.

lujo destructor y de una fatuosidad inútil, en cambio carecian de aquel carácter de severidad y confraternidad relativas, que aparecia en el servicio y en los trajes.

Los señores feudales hacian servir á sus mesas terneras enteras doradas y rellenas de aves, manjares, mas sólidos que vistosos; pero al mismo tiempo, la sala de los banquetes, el *palacio*, era un verdadero templo dedicado á la diosa Gasterea, donde se tributaba un culto rígido al señor y á sus comensales y donde desde el último paje de cuchillo, hasta el mismo rey habia una íntima gradacion de dignidades y diferencias gerárgicas. Allí tenia su asiento natural el *pavon*, allí donde todo estaba en armonía con él, desde los suntuosos tapices ó paños historiados, los expléndidos trajes de los servidores y la riquísima vajilla, hasta la soberbia apostura y solemnes ceremonias con que se procedia al importante acto del yantar.

Don Enrique de Villena bien deja comprender la importancia que tenia el *pavon*, al poner la descripcion de su tajo á la cabeza de todas las otras aves. Mas de una familia le ostentaba íntegro ó en parte, como figura, en su escudo. En las cortes de amor de Provenza solia darse como recompensa una corona de plumas de *pavon*. En suma, no se daba banquete de gala en que no figurase como el mas distinguido manjar. En estas ocasiones acostumbrábase servir asado, entero y hasta con sus plumas y cola como dice detalladamente don Enrique en el pasaje á que se refiere este apéndice. Lo de conservarle las plumas se conseguia desollándole con mucho tiento. Despues de asado, con las precauciones que el autor del *Arte cisoria* ya indica, se le volvia á poner la piel, se cosia y se le atusaban las plumas y armaba la cola. Algunas veces en los banquetes que se daban despues de los torneos y si el caballero que habia salido ven-

cedor se hallaba presente, le cabia y correspondía la honra de trinchar el *pavon* y la habilidad consistia en hacerlo de manera que pudiesen gustar de él todos los convidados. En la novela caballeresca de *Lancelote del Lago*, en una cena que supone el poeta dada por el rey Artus á los caballeros de la Tabla Redonda, presenta al monarca trinchando el *pavon* y le elogia por haberlo distribuido con tanto acierto, que los ciento cincuenta comensales quedaron satisfechos y probaron algo de la aristocrática ave.

Ella fué una de las destinadas á recibir los solemnes votos que en ocasiones determinadas hacian los héroes y caballeros andantes, siendo las otras especialmente el *faysan* y la *garza real*. Felipe el *Bueno*, Duque de Borgoña, dió un espléndido y solemnísimo banquete en Lila, con ocasion de recibir al mensajero que le enviaba Nicolás V, para instarle á que no cejase en sus propósitos de ayudar á la cruzada que se proyectaba contra el Gran Turco (1454). Felipe, en el banquete con gran aparato y minuciosas ceremonias, hizo su famoso *Voto del Faisan* segun unos, *del Pavon*, segun otros, comprometiéndose á combatir cuerpo á cuerpo ó poder á poder con el Gran Turco. Estos votos cumplíanse por lo general con escrupulosa religiosidad.

A principios del siglo XIV se escribió en Francia un poema francés titulado *Roman du paone*, en el que figuran como parte muy esencial estos votos que se hacian sobre el ave favorita de Alejandro el Magno y que fué servida en el banquete que se dió despues de la muerte de este héroe. Hay motivos para creer que á mediados del mismo siglo, se escribió en castellano otro poema que se tiene generalmente por una imitacion del *Roman du paone*, cuya pérdida lamentan los amantes de la literatura patria, para quiénes no puede ser indife-

rente nada que señale el desarrollo progresivo del arte y del idioma castellanos, principalmente en los siglos medios.

Por lo demás, tanto esta ave como otras de las de mayor tamaño que cita don Enrique de Villena, se aderezaban principalmente rellenándolas con una masa compuesta de salpicon de carne de ternera ó cabrito convenientemente salpimentado y mezclado con pasas y castañas, ó ciruelas de Damasco, ó criadillas de tierra, ó trufas. Momentos ántes de apartarlas del asador se espolvoreaban con azúcar y polvos aromáticos, se rociaban con la *camalma* ó con zumo de naranjas y agua rosada y se servian con una salsa picante. Como se vé, no hay gran diferencia entre un *pavon* ó una cigueña, así preparados y el magnífico *Faisan à la financiére* de la *Grande Cuisine* moderna.

Pero todas estas magnificencias vinieron á tierra con la aparicion del *pavo*, en los dominios culinarios, ave esencialmente democrática, quien presentándose con el Renacimiento, fué el símbolo de otra era de que no podemos tratar aquí, pero que nos dará asunto para ulteriores estudios.

Sic transit gloria mundi.

2.º—Pág. 51.—*Guisos y Manjares.*

Dice Tertulliano que «cuando Dios crió al primer hombre obligado á este tributo de comer para sustentar la vida, cierto es le dixo se mantuviesse con los frutos simples que se cogian de la tierra y de los árboles: y quando despues del diluuio se le dió licencia para comer de los animales, aues y pescados, con solos ellos se contentaron millares de años:» pero despues «la malicia, que todo lo turba,—añade San Inocencio,—metio aqui la mano, sacando tales inuenciones de potages, tan nue-

uos guisados, tan nueuos artificios y tan nueuas cocinerias, que nunca los antiguos oyeron sus nombres, ni los modernos pueden declarar sus composturas: solo el diablo por que le ha costado mucho tiene de memoria el vocabulario de ellas.» Y aun por esto nos dejó averiguado Nilo Abad que el cocinero mayor del infierno es Nabuzardan, quien ayudado por Ademuz, panadero en jefe, cada dia saca á vender sus nefandas invenciones para perdicion del hombre, pues ni Dios le crió con salsillas, ni Adan supo de guisados, despensas, repuestos, botillerías, golosinas y otras monstruosas invenciones. Harto antiguas eran ya estas lamentaciones en el siglo XI cuando el bueno del Abad hizo tan importante descubrimiento, pues en cuantos monumentos literarios nos dejaron las edades pasadas las encontramos tan sentidas en los escritos de los filósofos é historiadores primero, en los sagrados libros, en las obras de los Padres de la Iglesia ett. Aristóteles y San Gerónimo y otros muchos non suministrarian mas textos de los necesarios. Quejábase de esto el hebreo Philon en el año 40 de J. C. y en su libro *De vita viri civilis,* acordándose de lo mal que andaba el mundo y doliéndose de que su tiempo solo producia *cocos et cupedarios,* solo á inventar nuevos guisos dedicados cada dia. Lamentábase el glorioso San Bernardo, quien, contando algo de lo sobre dicho en su *Apologia ad Gullielmum abbatem,* maravillábase de las invenciones que se usaban en las cocinas y concluia enumerando las diversas maneras de aderezar los huevos, preciosos datos para la sitiología moderna, la que, seguramente, á pesar de su gran extension, no registra todos los guisos que el ilustre reformador menciona. [a]) Pero apesar de

---

a) He aquí sus palabras:
Quis nomines dicere sufficit, quot modis (ut cœtera taceam)

estas lamentaciones, no obstante la perpétua condenacion de todos los famosos glotones conocidos, comparados á veces con los atunes, de quienes dice Aristóteles que solo viven dos años por lo mucho que comen, *cum isto (vitio) autem, cum isto et morimur* como dice San Isidoro; y ni San Juan Crysosthomo alimentándose de cebada, sin otras especies ni otra ayuda que la hiciese mas sabrosa y pasadera, ni Julio César comiendo un guiso adobado con aceite como ungüento, cuyo olor y sabor los que con él estaban no podian sufrir, miéntras él disimuló el descuido con gran cortesía, segun Suetonio refiere, consiguieron el más pequeño triunfo contra el vicio de la glotonia, al cual, despues de todo, el mismo San Isidoro parece dictar reglas cuando dice que hay en él cuatro puntos cardinales: «*Quatuor sunt genera distinctionum in gulæ appetitu, idest: quid, quando, quantum et quommodo appetatur*, [a]) sabio precepto que debiera estamparse en todo mantel.

Seria materia por demás prolija y sobrado enfadosa lo de hacer aquí un estudio detenido de lo que era el arte sitiológico en la época á que hemos contraido nuestro trabajo. Faltan, por lo demás,

---

sola ova evertuntur, et vexantur—se revuelven y baten—*quanto studio evertuntur, subvertuntur, liquantur, durantur, diminuuntur*—se voltean, vuelven, liquidan, endurecen, disminuyen—*et nunc quodem frixa, nunc assa, nunc farsa, nunc mistim, nunc singillatim apponuntur?...*

De San Bernardo, el primer abad de Claraval (Clairvoux), último de los Santos Padres, que floreció por los años de 1120, dice don José Amador de los Rios al describir la Biblioteca del Marqués de Santillana, que «sus obras, animadas de un estilo dulce, florido y enérgico al mismo tiempo, y llenas de verdadera uncion y de ternura, despertarán siempre la admiracion de los lectores, con los brillantes cuadros que traza en ellas.» «En ninguna parte—añade—se hallan pintadas con mas fuerza y verdad las costumbres de su tiempo.»

a) S. Isidori.—De Sententiæ. Cap. XLII.—De gula.

elementos para hacerlo fácilmente, pues el primer libro de cocina de que tengamos noticia es el de Roberto de Nola, ya de principios del siglo XVI; así que los datos que hemos recojido andan desperdigados en libros que nada tienen que ver con la cocina y en los cuales hay que irlos cazando *en mano* y sin perro. Nuestro propósito de no recurrir para nada á la bibliografía extranjera nos ha mantenido en esta dificultad; pero así nuestros estudios son puramente españoles y de fuentes nacionales exclusivamente alimentados. Digna de especial mencion es la obra que mas precisa idea nos ha dado sobre el arte sitiológica en el siglo XV. De ella damos alguna noticia al fin de este apéndice, que bien lo merece su peregrina sabiduría.

Dejando, pues, para ocasion mas oportuna el tratar este punto con la extension que requiere, hemos de limitarnos ahora á dar algun conocimiento de lo que eran los manjares que nombra don Enrique en su Arte y los que citan otros escritores de aquellos tiempos y mencionamos en otros apéndices. Para esto empezarémos por recordar con algunos detalles lo que eran en esta época las

Especias.—Traidas de Oriente las especias, propiamente así llamadas, por los cruzados, no tardaron en introducirse en España por los puertos de Levante, siempre abiertos á la libre comunicacion con los pueblos orientales y que sostenian tan animado comercio con los de Italia. Llama el Maestro Chirino *especias agudas* á la *pimienta*, al *clavo*, *nuez moscada*, ett. y aconseja se haga de ellas uso moderado. A pesar de esto, rara era la salsa ó guisado en que no entraban, como parte muy importante y casi todas las que, como *salsamento*, se servian con las viandas cocidas, asadas ó esparrilladas, eran picantes.

Pero no solo los manjares sazonaron las espe-

cias, sino que tambien mezclándose con las bebidas diéronles mayor sabor y aguda sustancia, sobre todo en los países en que, careciendo de los vinos espirituosos y azucarados del mediodía, no tenian, como bebidas, mas que sus vinagrillos y cervezas á las que echaban *guindillas*, la *resina* de la trementina, bayas de *enebro*, *azúcar*, *canela*, *clavo* y otras muchas sustancias. Extendióse esta costumbre sin embargo; á los países ibéricos y bien claro lo dice don Pedro IV de Aragon en sus *Ordinations* cuando establece lo que ha de hacer su copero cuando quiera beber el *vi ab piment*. Arnaldo de Villanova, el famoso médico y químico del siglo XIII nos dejó varias recetas para confeccionar el *nectar*, licor en el que entraba la *canela*, el *gengibre*, el *clavo*, *grano del paraíso*, ó *malagueta de Africa* (amomum grana-paradisi) azúcar ó miel y un grano de *almizcle*. Entraban en fin las especias en otras aguas y licores como las alojas, de que en otro lugar damos detalles.

Las especias destinadas á reforzar estos líquidos se ofrecian al fin del yantar á los comensales en receptáculos á propósito que solian ser utensilios de gran precio y magnificencia y que si bien eran de forma muy diversa, componíanse por lo general de una especie de copa grande, cubierta con magnífica sobre-copa, puesta sobre una gran bandeja con dos asas y provista de cucharillas para tomar las especias, confites ó dulces que en la copa venian en sus compartimentos. Solian ser estos especieros de oro y estar espléndidamente adornados con esmáltes, emblemas heráldicos y figuras.

Las *especias* de mesa no deben confundirse con las de *cocina*, ni con las de *cámara* que se citan en el libro de Fernandez de Oviedo y se tomaban al fin del yantar ó á deshora, como golosina. Las destinadas á los guisos eran estas: *pimienta* que fué la mas antigua, *canela*, *nuez moscada*, *gengibre*,

anis, *cubeba, garingal*, (raíces de *galanga* planta de las Indias orientales) *grano del Paraiso* y bayas de *cedro rojo*. Cristóbal Colon añadió á estas á su vuelta del Nuevo Mundo, el *pimenton*.

De las especias venimos á parar natural y lógicamente á los

Salsamentos.—Lo mismo que *salsa*, aunque esta palabra solia tomarse tambien por *guiso, adobo* de un manjar. La salsa mas en boga y mas recomendada por los higienistas era la que se confeccionaba con *miel y vinagre,* pero por lo general se hacian con caldo de carne, vino, vinagre, las *especias agudas* citadas en el anterior párrafo y varias yerbas como alcarabea, orégano, oruga, de que habia una salsa que llevaba su nombre, cominos, el gengibre de que se hacia mucho uso y por fin la pimienta que, con la sal ó el azúcar, entraba en muchos manjares en tiempo de invierno, miéntras que para el verano se usaban en abundancia los jugos de frutas ácidas como naranja, limon, granada agria y otras.

De las yerbas empleadas para las salsas se creía que el orégano aguzaba el oido, la vista y la memoria, pero que era fatal á los tísicos. Aquellas cualidades tenian tambien el *hinojo*, el *apio* y los *berros*. Otras muchas hierbas de las conocidas hoy eran de uso general en salsas y guisados, incluso el ruybarbo tan empleado en la repostería inglesa actual. El Archipreste de Hita le nombra en un verso de sus *Cantares* que dice :

Figados de cabrones con ruybarbo almorçaba.

Tampoco era desconocida la mostaza de que habia varias clases y que se recomendaba para el asado de carnero, ni la salsa hecha con la *tinta* del calamar.

El *agua bendita* era una salsa de orígen francés

ó italiano, que se hacia con medio vaso de agua rosada, otro tanto de agraz de acederas, un poco de gengibre y de mejorana todo cocido juntamente y colado luego. Esta era para el sollo frito.

La *salsa de nuez moscada* se componia con canela, azúcar, clavos, granos del Paraiso, una nuez moscada entera y un poco de vinagre. Servíase caliente y era condimento especial para el capon, la liebre y el conejo asados.

La *salsa verde* de que nos habla Arnaldo de Villanova, debia servirse, segun él, con el asado de corzo, ternera y carnero. Para la vaca, buey ó cerdo asados se confeccionaba una salsa especial con el jugo de la carne, pan tostado, agraz y pimienta.

Con casi todas las salsas se mezclaba algo de azúcar ó *agua rosada*, de uso tan apetecido que no solo se empleaba en el agua manos, sino que entraba en varios guisos.

El *manjar blanco* era para muchos platos una salsa tambien.

La *camalma* ó *zumo de granadas* era un jugo, bastante empleado como salsamento, y no tan sencillo como su nombre parece indicar. Para confeccionarle, machacábanse los granos del fruto sin quebrar las pepitas, colábase el zumo y mezclábasele almendras y piñones tostados, con agua rosada. Esto si se queria dulce la *camalma*; que si se queria agria, se le echaba vino tinto y vinagre y de todas especias dominando la canela. Se cocía todo y luego se colaba, sirviéndose, por lo general, con las aves asadas.

El *all-y-oli* nacido en las risueñas comarcas de la Provenza y que hoy continúa en gran boga en todos los países donde se hablan dialectos de la *lengua de oc* se componia ya en los siglos XIII y XIV, de ajo, almendras y miga de pan majados en junto y remojados con un poco de caldo. Con el

tiempo se ha ido simplificando y hoy el buen confeccionador de este escitante *salsamento* solo emplea para obtenerlo el ajo y el aceite. Algun nombre ilustre en el foro y en la política contemporáneos, de una provincia del litoral mediterráneo podríamos citar que se distinguió no ménos que por sus discursos y alegatos, por su destreza en la confeccion del *all-y-oli*.

Arnaldo de Villanova, como buen catalan ó valenciano, que esto no se ha llegado á averiguar, no podia ménos de ser mas aficionado al ajo que Horacio y dice que es «la triaca del campesino.» Su penetrante olor le desterró sin embargo de las mesas donde se comia con cierta delicadeza.

El *azafran*, que se asegura fué introducido en Europa por los árabes, entraba como pintoresco condimento en la mayor parte de los guisados y potajes y hasta en la pastelería y en las bebidas.

Por fin, de la *sal*, que fué de libre uso hasta tiempos muy modernos, se hacia gran consumo, pues en la Edad Media se comia mucha carne salada. Los saleros eran utensilio muy importante en las mesas. Llamábanse algunos *naos* y *navetas* por tener la forma de navecillas; solian tener su cubierta y cerrarse con llave; cuando eran grandes se posaban sobre ruedecillas para poderse empujar hácia los convidados, pues, de ordinario, se ponian delante del señor. Cuando los convidados eran muchos se confeccionaban pequeños saleros de miga de pan, cocido para este objeto y para poner las lonjas de carne; poníanse de trecho en trecho sobre la mesa. Esto se observa en una de las miniaturas del *Briuiaris d' amor* que hemos citado, donde se representa el banquete que «*les diables fai far per amor de lurs donas*» á sus *amadors*. Los saleros grandes solian ser piezas de gran riqueza por la materia y las labores.

En cuanto á otras salsas eran ya bastante nume-

rosas y escojidas en esta época, como puede verse por la siguiente lista en la que, sin embargo, no están incluidas todas las de que tenemos alguna noticia: *a*)

Salsa de pauon.
» blanca.
» » para ansarones.
» cozida.
» pardilla.
» de oruga.
» de ansarones.
» francesa.
» de jugo de granadas ó *camalma*.
» piñonada.
» girofenina.
» camelina.
» camelina blanca.
» para volatería.
» granada.
» para perdizes.
» agalura.
» de rauano gagisa.
» gelatina.
» canela de mosto.
» de Emperador.
Salseron para palominos.
» » volatería.
» » perdizes.
» blanco.

ADOBO.—Es este otro de los salsamentos que cita don Enrique de Villena. Era el adobo, antono-

---

a) Nos dejó la mayor parte de los nombres y recetas de estas salsas así como de otras muchas noticias que hemos aprovechado, el famoso Libro de cocina de Ruperto de Nola que, si bien publicado por primera vez en 1525, debió escribirse en el original catalan mucho antes pues el autor fué cocinero de don Fernando el Católico, antes de entrar á reinar en Castilla.

másicamente designado, una preparacion que bien podemos llamar tambien salsa y que se componía con vinagre, sal, orégano, ajos y pimenton. Servíase para sazonar y conservar las carnes, especialmente la de puerco y, como se vé por su composicion, venia á ser el escabeche cuyo uso, con poca diferencia ha guardado la cocina moderna.

Tambien puede considerarse como salsa el

MANJAR BLANCO.—Como el *all-y-oli*, de orígen provenzal y adoptado en las provincias del litoral desde muy antiguo; como otros salsamentos espesos, el manjar blanco puede considerarse como tal y es muy antiguo, pues el célebre catalan Arnaldo de Villanova que tan preciosas noticias nos dejó en sus curiosas obras, sobre materias sitiológicas le describe llamándole *alba comestio.* [a]) La composicion de esta salsa ó manjar, pues en ambos conceptos puede considerarse, ha sido la misma desde la Edad Media hasta nuestros dias. Arnaldo de Villanova se da la mano, en esto, con Gouffé, Dubois y Alejandro Dumas.

Componíase el *manjar blanco* con leche de almendras, pechugas de ave, azúcar, gengibre y se espesaba con miga de pan ó harina de arroz; mojado todo, tamizado y espesado á la lumbre, se aromatizaba luego con agua rosada á la cual habia mucha aficion en estos tiempos. Hacíase de varias suertes, ya que sirviese de adobo para algun otro

---

a) Arnaldo de Villanova, que murió á principios del siglo XIV, fué tan célebre médico como químico y es llamado el padre de la química-médica. Créese que descubrió el espíritu de vino, el aceyte de trementina y las aguas de olor. Se ignora á punto fijo el lugar de su nacimiento pero se sabe que nació en los dominios del reyno de Aragon. Dejó varias obras escritas en latin entre las que se citan con mas encomio el *Liber vitæ Philosophorum, sive de conservatione iuventutis et reparatione senectutis; Conservandæ bonæ valetudinis pæcepta; Praxis medicinalis*, ett.

manjar, ya para plato de postre. Nada ha adelantado en estos platos la cocina moderna que los conserva en toda su integridad, debiendo atribuirse verosímilmente á la cocina catalana de la Edad Media, sino es que aquella la copió de los italianos. Hoy le registra el formulario de la cocina francesa con el nombre, sagrado para los llamados *gourmets*, de *Boudin blanc de volaille.*

Aborrazados ó *enborrazados.*—Equivale esta palabra á la de *albardados* ó *rebozados*, que indican la preparacion que se daba y se da igualmente en la cocina moderna á las aves pequeñas principalmente, para asarlas en asador. Consiste en envolverlas en lonjas (*lañas* como dice don Enrique) anchas, de tocino entreverado que se sujeta con hilos. De este modo no solo no pierde nada de su propia sustancia el ave, con la accion del fuego sino que antes la conserva y se aumenta con el jugo del tocino. Estas lonjas se quitan al servir las aves. En la cocina francesa se hace mayor uso que en la española, de esta preparacion que llaman *barder.*

Enlardados.—Es lo mismo que *mechados;* y adviértase que á pesar de la antigüedad del vocablo se aproxima mas al francés que dice *lardés.*

Dobladura.—Hacíase este manjar con carne de carnero, ternera ó vaca, asada ó sofreida y cortada en pedazos pequeños. Acompañábale una salsa, que era la *dobladura*, compuesta con caldo de carne, yemas de huevos, avellanas tostadas, cebolla, miga de pan, para espesar la salsa, algo de azafran y al servirlo—en escudilla—un polvo de canela y granos de granadas dulces por encima.

Hacíase tambien sustituyendo los huevos con malvasía ú otro vino blanco, algo de vinagre, con leche de almendras y mas especias, como gengibre, canela, clavos, perejil, yerba buena y mejo-

rana. Esta segunda receta era mas especial para la ternera.

Mirrauste.—Era este uno de los manjares mas selectos y de los que la cocina moderna ha conservado por completo la tradicion, siendo hoy conocido con el nombre italiano de *timballo,* suprimida la *o* en la pronunciacion, ó con el de *cubilete* mas castellano, pero ménos usado. [a])

El *mirrauste* era un guisado de aves poco cocidas ó asadas, cortadas en pedazos, como para ser servidas trinchadas, y algo mas cocidas despues en una salsa hecha con leche de almendras majadas, sazonada con azúcar y canela y espesada con un poco de pan rallado; servíase en escudillas salsa y tajadas con un poco de azúcar y canela espolvoreado. Pero otras veces solo se servia en una vasija cilíndrica y cerrada, de plata, ó hecha de pasta sólida de donde le vino el nombre de *cubilete.*

Hacíase tambien el *mirrauste* con frutas en lugar de aves, pero sobre la base de la leche de almendras, la canela y el azúcar; de suerte que *mutanda, mutandis,* era el mismo *timbal* que ya con pastas italianas como el famoso de macarrones, ya con aves, ya con frutas ó confituras abundan en los modernos tratados sitiológicos ó sea libros de cocina.

De este famoso manjar dice Roberto de Nola: «... y deueis saber que de quantos manjares *ay en el mundo* son la flor estos tres y mas principa-

---

a) La verdadera etimología de la palabra *timbal* parece remontarse *por el pronto* al árabe que dice *thabal*, tambor ó atambor, palabra que se ha conservado intacta en el lemosin valenciano. En cuanto á su aplicacion al guiso de que tratamos debió empezar en Italia, pues en España no se ha usado hasta nuestros dias en tal acepcion, y como tantas otras palabras, viniendo con humos de usurpacion destronó á *cubilete,* presumiendo de mas culta y siendo solamente impropia.

les y son estas salsas [a] *de pauon*, *Mirrauste* y *manjar blanco*, las quales deuen ser coronadas de vna corona real cada vna por sí.»

Capirotada.—Era este uno de esos manjares enciclopédicos que se hacian *por magnificencia* y en los que el arte culinario aplicaba ese razonado eclecticismo que es su esencia y debe ser su finalidad. Parecido á la olla podrida en sus fundamentos, afectaba mas selectas formas y constituia un plato aparatoso. Componíase con carne de cerdo, perdices y salchichas, ú otras viandas de esta naturaleza, todas asadas y partidas en medianos pedazos. Con torrijas de pan y estos trozos se iban formando lechos alternados y espolvoreados con queso rallado que se sazonaba con pimienta, nuez moscada y gengibre. Formada, pues, sobre el platel una hermosa pirámide de estas diversas viandas, recubríase con huevos estrellados y sobre ellos una salsa trabada de varia composicion, pero que por lo general, se hacia con queso rallado, huevos batidos, un poco de ajo, caldo y un tantico de azafran, por que tuviese buen ver despues de dorado todo el manjar en el horno. Estas capirotadas se hacian tambien y solamente con aves escogidas y á estas alude don Enrique en el paraje donde las nombra.

Por si alguno hay—que si habrá—que moteje de absurdo, embrionario y poco fino este manjar, bueno será advertirle que la *fricassée* de los modernos maestros no es mas que una capirotada, á pesar de ser tan antiguo que ya lo menciona el Archipreste de Hita, como manjar selecto, en el capítulo de sus *Cantares* en que describe el recibimiento que hacen al Amor clérigos, legos y frailes, diciendo:

---

a) Toma aquí la palabra *salsa* por la de *guiso*.

Gallinas con capirotada comia a menudo.

Cazuela de ave.—No era este manjar lo que algun espíritu superficial juzgará por la humildad de su apellido.

Consistia en un adobo que se preparaba en la misma cazuela en que se cocia el ave para que no se perdiere nada de su sabroso condimento y se penetrase bien de él la pieza principal. Componian el adobo menudos dados de tocino, menudo picadillo de cebolla frita, puntas de espárragos cocidos ó cogollos de lechuga y criadillas de tierra ó trufas. Cocido y salpimentado todo junto en tanto caldo cuanto se bañare, se cuajaba con yemas de huevo batidas y se adornaba con una corona de rebanadillas de pan tostado, cortadas en punta y puestas al rededor. De estas cazuelas se hacian con otras muy variadas viandas.

Aves en pan.—Aderezábanse las aves en este guiso quitándoles los alones, piés y pescuezo, rellenándolas con yemas de huevos duros sazonados con canela y clavos hincados en ellas, pasas y almendras blancas, carne de ternera ó de cabrito cocida y bien picada, yerba buena y perejil, yemas de huevos crudos, especias finas y azafranadas. Cocida la gallina, se asaba en el asador. Luego se cubria con una masa hecha con harina de arroz, leche de cabras, agua rosada, yemas de huevos crudos, azúcar, canela y otras especias finas y azafranadas y caldo de la olla. Con esto y algunas yerbas como perejil, mejorana y yerba buena, quedaba el ave cubierta de una masa como de empanada, que, tostada en el horno, la dejaba dorada y con un aspecto tan grato á la vista como ansioso al paladar.

Morteruelo.—Era un guisado de poca consistencia, casi una salsa, que se hacia con hígado de

cerdo majado y desatado en caldo de la olla, sazonado con especias y espesado con pan rallado.

Pipotea, *La cabeça del turco, Las figuras e maldades.*—Aunque ninguna noticia concreta hemos podido encontrar que nos diga qué manjares fuesen estos, el mismo texto del *Arte cisoria* nos proporciona datos sobre los cuales se puede hacer suposiciones.

Pipote se ha llamado en lo antiguo, y aún se llama, la pipa pequeña destinada á contener licores, pescado, ú otras viandas. Don Enrique dice que la *pipotea* es manjar en que las aves se ponian desmenuzadas y además le incluye entre el *mirrauste,* la *cazuela,* ett. Puede suponerse, pues, con fundamento que fuese una especie de timbal ó mirrauste.

En cuanto á los otros dos manjares que nombra en la pág. 54, bien se echa de ver que son denominaciones debidas acaso al capricho de algun cocinero y qne no salvaron los límites de un período determinado. No otra cosa sucede hoy diariamente con los programas de los banquetes, que los cocineros, poco respetuosos hácia las clásicas tradiciones sitiológicas, redactan á capricho, bautizando con nombres de nadie conocidos, manjares designados de muy antiguo con otros, autorizados por el uso, y que ningun gastrónomo ignora. De *la cabeza del turco* y *las figuras* y *maldades*, dice don Enrique ser «viandas compuestas», esto es, manjares, cuyo fondo era un picadillo ó relleno y á los cuales se les daria forma caprichosa. Esto mismo se hace hoy en la cocina moderna con el *boudin de perdreaux truffés à la sauce perigueux* y otros muchos que pudieramos citar.

Gorga de anjeles.—Así dice el original, pero puede tambien ser *gorja.* V. en el Glosario esta palabra De uno ú de otro modo, era este manjar

plato de dulce, compuesto con leche, huevos, azúcar y queso rallado y para cuya confeccion se requeria extraordinario esmero.

Entre otras golosinas que, ya se comian como postre del yantar, ya entre horas, habia el *citronad* que era acitron confitado, la *piñonada* que era nuestro piñonate y otros muchos que seria prolijo enumerar y describir; algunos de ellos mencionados ya por el Archipreste de Hita en aquellas coplas de uno de sus *Cantares*, en que su buena amiga Trotaconventos le aconseja que ame á alguna monja y le encarece las escelencias del trato que dan á sus amigos.

HOSTIAS, OBLEAS, CAÑUTILLOS DE SUPLICACION, *ñeules*, etc.—Eran otros tantos productos de repostería, destinados á acompañar, ó mas bien á preceder, al vino con especias y á las alojas, que despues del yantar ó de la cena se tomaban como hoy el café, generalmente en otra pieza distinta de aquella donde se habia comido.

QUESADAS, QUESADILLAS.—Eran pasteles de carne ó dulce ó simplemente de queso, como las quesadillas que se hacian en determinada época del año.

DRAGEAS, GRAGEAS Ó CONFITES, ESPECIAS DE MESA, AZÚCAR.—Gran papel desempeñaban en estos últimos tiempos de la Edad media, sobretodo los confites y las especias. No solo eran entretenimiento habitual tomado á deshora y como simple golosina, ó como parte de los postres, segun ya hemos indicado, sino que en ocasiones solemnes, como las coronaciones de los reyes en Aragon [a], en las recepciones de embajadores extranjeros, y otras, se servian con acompañamiento de las *alojas* ó

---

[a] V. Gerónimo de Blanaas. Al final de la descripcion del Consistorio de Barcelona, dice don Enrique qne á los mantedores se les daba como obsequio *confides é vino*. V. pág. 132.

aguas aromatizadas, ó *confacionadas*, vinos licorosos y otros licores, como obsequio ó refresco.

Don Juan Manuel, en los consejos que da sobre el comer y el beber á su hijo don Fernando, en el *Libro de los Castigos* ya le dice que use «de speçies et de confites et de las otras viandas que llaman *licores*.»

El Archipreste de Hita en las coplas que hemos citado mas arriba, nombra las siguientes grageas y confituras: *codoñate,* las conservas ó compotas de *nueces*, *ҫanahorias raheses*, *cominada*, *alejandría*, *diagargante diacitron* abatis, *gengibrante; miel rosado, diaciminio diantroso, roseta novela*, *adrague. alfenique*, *estomaticon garriofilota, diamargariton*, *tria sandalix*, *diasanturion* (para *donear* preçiado é noble don), azúcar de toda clase: *en polvo, en terron, rosado, violado, candi* y *de confites,* con muchos otros que dice haber olvidado, terminando con citar á Montpeller, Alejandría y la *nombrada Valencia* como puntos famosos por sus confituras.

El Archipreste de Talavera quien, aunque intelijente tambien en estas materias, no lo era tan refinado y profundo como su colega el de Hita, nombra sin embargo el *vino con açúcar sobrerrayado*, los *confides con açucar*, el *citronad, estuches*, *ciliatre*, *matafalna*, (matalahua?) *confites é piñonada, tortas* de *açucar* y las *alojas*.

Ordinariamente estas y otras muchas confituras así como las *alojas* se confeccionaban, en la botillería de palacio, pero otras veces se acudia á los confiteros de oficio ocurriendo lances como el siguiente, que demuestra el crédito de que disfrutaban los reyes y señores en aquella época.

Hízose en cierta ocasion hácia fines del siglo XIV, en nombre del rey, don Juan I de Aragon un pedido de *aygues* y *confits* (alojas y confites) á un tal Çatorra, confitero de Barcelona. Pero en lu-

gar de servirlo contestó que no lo haría si no se lo pagaban por adelantado, «lo cual motivó una carta de la Reina á dicho confitero, suplicándole librase las *aygues* y *confits* y que ella respondria del importe, que abonaría tan pronto llegase á Aragon, si ántes no se lo habian satisfecho.» a)

Aunque en España se confeccionaban con gran primor muchas confituras, estos y otros muchos artículos de mesa venian de Oriente y de Italia como se puede ver por los *Cantares* del Arch. de Hita, el *Libro de Alexandro*, y otros monumentos de nuestra literatura de la Edad Media. Demás de esto las ordenanzas, ordenamientos, cuentas de gastos de las casas reales y de las de los Grandes, ett. lo confirman repetidas veces. Así, en una carta, que don Juan I de Aragon escribia en 22 de Octubre de 1838 á Juan de Monlus, le pide que haga venir de Alejandría, entre otras cosas: «alvres, *(aloses?)* brots de balsem, poncems, confits, amenles, nous d' india, pomes longues de paradis confites,» ett. b)

De lo que hemos citado de los *Cantares* del Archipreste de Hita, resulta que en su época—1350—era conocido en España no sólo el azúcar refinado, sino acaso su cristalizacion, que en Francia no se conoció hasta mediado el siglo XVI. Pero para afirmarlo así, sería preciso tener la seguridad de que lo designado por el famoso Archipreste con el nombre de *açucar candi*, era el mismo producto que hoy se conoce con ese nombre. Hay que tener en cuenta que la mayor parte del azúcar re-

---

a) Registra este incidente el Sr. Sanpere y Miquel en su importante obra *Las Costumbres catalanas en tiempo de Juan I*, habiéndolo tomado del Archivo de la Corona de Aragon.

b) Cita tambien esta carta el Sr. Sanpere en la mencionada obra.

finado venia de las islas de Grecia y principalmente de la de *Candia.*

El *azúcar rosado* era el que se hacia artificialmente como los esponjados ó volados de hoy, y se usaba para tomar con él agua fria.

El *violado* resultaba por solidificacion en los bordes y suelos de las redomas que contenian el jarabe violado, de culantrillo, azufaifas, ett., que le daban aquel color y un sabor especial.

El *azúcar de confites* debió ser, como el *de pila*, unos piloncitos como bellotas grandes, especie de golosina que se traia en escarcelas ó pequeñas cajas de gragea.

Por fin entendióse por *azúcar cande* ó *piedra* el que se obtenia cociéndole cuatro ó cinco veces con lo que quedaba duro, blanco y cristalizado. Era lo que habia sustituido al *saccharum* de los antiguos.

El *confitero*, vaso ó copa de gran lujo y magnificencia en que se servian las grageas era de la misma clase que el que hemos descrito al tratar de las especias en general.

Alojas.—Al final de los banquetes ó del yantar ó cena cuotidianos, servíanse bebidas aromatizadas y azucaradas, desde muy antiguo, y que se llamaban *hydromel*, *melicratum*, *agua mellis*, *hipocras*, *aquedulcis*, etc. Componíanla unos con solas miel y agua cocidas hasta que no espumasen, otros echaban en esta mezcla las especias aromáticas que hemos nombrado y fué uso que se conservó hasta época reciente. Pero andando el tiempo se hicieron tantas especies de aloja como fueron los alojeros pues como dice un autor «cada uno procura componerla de modo que tenga buen gusto y sabor, propia passion de cozineros que sin atender á que el guisado sea bueno ó malo para la salud, solo atienden á dar gusto al gusto y á lisonjear al apetito.» La receta mas cabal que hemos encontrado para la confeccion de esta agua es la

siguiente: Agua de rio, treinta libras; levadura antigua, cuatro onzas; miel muy buena, tres libras; polvos de gengibre y pimienta longa, de cada uno media onza; de canela, tres dracmas; de clavo, dracma y media; y de nuez de especia, (nuez moscada?) una dracma. Pero, aunque así se precisa los componentes, advierte el alojero quien no por serlo, dejaba de ser hombre muy docto y doctorado en medicina, que en el modo de mezclar aquellos elementos y disponerlos se debia guardar «el orden conveniente, que es lo que llaman *modus faciendi.*» De los demás detalles en que es hasta prolijo el buen doctor prescindimos por no enfadar al lector.

Pero además de las alojas usábanse los vinos compuestos, especie de licores en los que entraban la miel, las especias y esencias orientales, á lo que llamaba don Pedro IV de Aragon *vi ab piment.* Las dos especies de pimentadas mas conocidas eran el *clarete* y el *hypocras.* Para el primero se empleaban ciertos vinos claros que ni eran tintos ni blancos. El *hypocras* era una aloja para la cual se usaba el vino en lugar del agua.

El *vino cocho*, que el archipreste de Talavera nombra como cosa muy apetecible en el capítulo de su *Reprobacion del amor mundano* que hemos trascrito en otro apéndice, fue el vino artificial de que mas se usó y por mas tiempo. Era un mosto que se hacia reducir á la lumbre á la tercera ó la cuarta parte segun que la uva pisada habia sido madura ó verde y se ponia á enfriar y se guardaba luego, con gran copia de prescripciones.

De otras bebidas, como el aguardiente, nos habla Arnaldo de Villanova; de esta dice estar muy bien llamada *Aqua vitæ*, pues que alargaba mucho la vida, que sostenia la salud, disipaba los humores supérfluos, reanimaba el corazon, conservaba al

juventud y era en suma una panacea universal. a)

Por fin, acerca de los vinos que en el siglo XIII se hacian en España puede dar algunos detalles el *Poema de Alejandro* en aquellos versos en que mencionando diversas clases de uvas, dice:

Ally fallaria omne las bonas cardeniellas
E las otras maores que son mas tenpraniellas
Las blancas alfonsinas que tornan amariellas
Las alfonsinas negras que son mas cardeniellas.

Y esto confirmaba luego el autor del *Poema del Conde Fernan Gonzalez*, cuando decia:

De panes e de vynos, tierra muy comunal
Non fallaria en el mundo otra meior nin tal.

Tambien el vino de Toro era muy reputado en el siglo XIV.

Para terminar este, ya por demás prolijo apéndice, consignarémos aquí, que si bien las comidas ordinarias que se hacian diariamente eran el almuerzo antes de la hora de tercia el ó la *yantar* á la de nona y la cena á la de prima nocturna, no era extraño el *zaherar* ó cenar por segunda vez; y el merendar entre el yantar y la primera cena, si bien el *zaherar* era ya cosa de glotones y gente disipada. Fray Hernando de Talavera en los consejos que dirijia á la Condesa de Benavente para el regimiento de su vida le aconseja que solo coma á las 12 del dia y á las 8 de la noche.

Por fin, como último dato, he aquí el traje pro-

---

a) *Clarissimi et Excellentissimi Philosophi medicique magistri* ARNALDI DE VILLANOVA *de Aqua uitæ simplici et composita tractatus pulcherrimus incipit.* M. S. de la Bibl. Esc.

Tambien dejó escrito un solemne tratado *De confectione vinorum.*

bable de los cocineros segun nos dice el Archipreste de Hita, quien nos demuestra que el de los *chefs* de hoy no es tan moderno como puede creerse:

En derredor traia cennida de la su çinta
Una blanca rodilla, esta de sangre tinta.
. . . .
. . . .
Tenia cofia en la cabeça quel cabello non l' salga
Quiça tenia vestida blanca e rabilarga.

La obra que hemos citado en el *Apéndice* que antecede, fué titulada por su autor El menor daño de la Medeçina y fué escrita dentro del primer tercio del siglo xv por el *Maestro Alfonso Chirino* [a]) *profesor de medeçina e fisico del muy alto, esclaresçido, muy poderoso Rey don Juan el segundo, alcalde e examinador mayor de los fisicos e çirugianos de sus Reignos e señorios.*

Por lo sensatas y curiosas, parécenos oportuno insertar algunas de las reflexiones, prescripciones y consejos que el Maestro Alfonso Chirino da en su notable obra.

Expresando, al darle comienzo, *las rasones e calidades que han de concurrir para lo que en este conpendio contenido pueda aprovechar*, dice así:

Las cosas que deuedes guardar para vos aprovechar desto son dose rasones: Primera que non creades de ninguna fisica de mas nin allende que esta, saluo en las cosas o yeruas o mediçinas que

---

a) El Bachiller Fernan Gomez de Cibdarreal citándole en una de sus epístolas, le llama *Garcia* Chirino.

vosotros conosçedes de aquellas cosas que los omes suelen comer por vianda o echan en las viandas acostunbradas que destas tales podedes vsar asi de las que viesedes escritas en libros de mediçinas como las que oyesedes a fisicos o a mugeres que sean cosas de comer o de esas mesmas que sean de poner en los mienbros de parte de fuera. *E en las otras que son medeçinales e las dan a comer los fisicos e an de entrar por la boca* en qual quier manera, en estas *non creades nin a buen fisico nin a malo, en ninguna guisa.*

Segunda que nunca luego en el comienço de ningunos males non fagades ninguna destas mediçinas saluo el regimiento de viandas o dietas o tristeles e vomitos que podedes faser en el comienço. . . . .

. . . .

Quarta que todo lo que aqui fallardes escripto non sera por vocablos de medeçina nin por palabras escuras saluo fablando bulgar mente que qual quier ome puede entender.

. . . .

Setena sabet çierta mente que es mejor sanar sin medeçinas que con ellas. Por ende mucho sofrid quanto pudierdes ante que faser medeçinas saluo el dicho regimiento en las viandas. . . .

Ochaua tenet sin duda que natura ha de sanar las enfermedades e non las melesinas por la manera que veredes en espeio de medeçina. Por ende non vos aquexedes fasiendo muchas melesinas o pensando quel fisico sabe mas que vos que poco es aquello que sabe; por ende a la obra de natura atendet, quanto pudierdes e mayor mente que non la estoruedes. . . . .

Sigue luego la *Diuision de la medeçina* que es en dos partes. La una el *Regimiento de Sanidad.* La otra «curar de las enfermedades para las sanar en cuanto puede el ome.»

La *Terçera parte del Regimiento de sanidat* trata *en refrenar las passiones del anima que enbargan la salut* y revela las escelentes dotes que

poseia como castizo escritor, á la par que delicado moralista, el Maestro Chirino.

De las cosas que guardan la salut e fortefican las potençias naturales para que fagan conplida mente sus naturales obras en el cuerpo humano es el alegria o goso del coraçon o la verdadera paçiençia en estas cosas terrestres quando non andan a nuestra boluntad e el que quisiere que la vida de su cuerpo se pueda llamar vida vse de la grandesa de coraçon biuiendo con grant fiusa e alegre luchando con las persecuçiones e esto non es menos prouechoso para recrear las virtudes del anima e para recrear las fuerças del cuerpo. E la tristesa con flaco coraçon e de desuariados e locos pensamientos fasen todo el contrario deste e non prouechan para otro saluo para los gruesos que les fase enmagresçer e apocar las carnes e las lisiones de la grosesa bestial. Por ende quiero vn poco fablar con este que non quiere buscar alegria para faser bien a su cuerpo e a su anima.

E digo que la primera tristesa es la saña e su fija la cruelesa: con estas deuemos batallar si pudiesemos vençer las, que grant verguença es llamar se alguno vençedor de muchas e grandes cosas e ser vençido de tan chico enemigo e entre los muchos males en que caemos con la saña o yra, vno ueo espeçial quel sañoso cobdiçiando penas para otro dalas a si mesmo en lo qual da logar de vengança a sus contrarios.

☞ Pues tu omen que cada dia te oluidas quien eres e quanto vales e quanto has de durar des que te acuestas llorando e te ensañas por lo que non fase el alto çielo e la natura de la firme tierra con todos los sus marauillosos estableçimientos aquello que plase a tu fantasia o te la a contrastado en alguna manera mirate bien a ti e a ellos e jusga quien deue obedeçer a quien o ellos todos a ti o tu a ellos. Pues que tristesa vana es que ellos non te obedeçen o non dexan sus obras o sus ordenanças por amor de ti. E si te querellas que estos poderosos a otro amaron mas que a ti e

quisieron treuejar con otro mas que contigo en esto fisieron de si e de lo suyo lo que les plogo que non tomaron de lo tuyo cosa alguna prestada nin tomada.

Que remedias en esto con el daño que de presente rresçibes podreçiendo la tu sangre con la tristesa o saña.

Por extremo interesante es por todos conceptos esta parte, que con gusto trasladaríamos íntegra, si para ello tuviéramos espacio. Bástanos empero lo trascrito para dejar señalada esta obra, poco ó nada conocida, á la curiosidad de los literatos y científicos.

XII.

Cap. VIII.

—Pág. 59.—*En la Turquia e Tartaria...*

Ruy Gonzalez de Clavijo en la Vida del Gran Tamorlan nos dice algo de lo que los embajadores de don Enrique III vieron sobre este particular del comer en la ciudad de Arsinga, en Armenia, al Señor de esta ciudad.

...e desque ovo demandado a los dichos enbaxadores por el estado del Rey nuestro señor, la primera honrra que les fiso tomo vna taça de plata con vino e dio con su mano a beber a los dichos enbaxadores e despues a todos los sus omes e al que el daua a beber auiase de leuantar e fincar los finojos antel e tomar la taça con dos manos; si con vna la tomase avialo por despreçio, ca dise, que de su igual deue el ome tomar la taça con vna mano e non del señor; e desque la taça auian tomado de mano del señor, leuantauanse e des-

uiauanse vn poco atras e non voluian las espaldas al señor, e desque auian beuido auian de alçar el finojo derecho e dar con el en tierra tres veçes e auian de beuer todo el vino de la taça: e desque les ouo dado a beuer con su mano, troxieron unas açemilas en que venian vnas cofinas de madera ençima dellas, en que venia cosiendo al fuego assas ollas de cobre, e desy tiraronlas de ençima de las açemilas e troxieron muchos tajadores de fierro estañado redondos, con vn pie alto sobre que estauan: otrosi troxieron fasta çien escodillas de fierro, estauan todas redondas e fondas que querian paresçer bacinetas ginetes, e desy pusieron cosas de carne en aquellos tajadores e en las escodillas carnero adobado e albondigas e arroz e otros manjares que era cada vno de su color e sobre cada escodilla e cada tajador pusieron una torta de pan delgado: e antel señor e ante los dichos enbaxadores pusieron vn paño de seda por el suelo como manteles e desy pusieronlos delante de aquellos tajadores e escodillas de carne en el suelo e començaron a comer todos quantos ay estauan e cada vno tenia su cañiuete para cortar e su cuchara de madero para comer pero que antel señor cortaua vn ome y el señor fiso llegar ante si á dos caualleros que comiesen con el e quando ouieron de comer el arros e otros potages que alli tenian comian todos tres en vn escodilla e con vna cuchara e asy como la el vno dexaba, tomauala el otro e asy comieron...

XIII.

Cap. XIII.

—Pág. 93.—Estas condiciones á que don Enrique alude encuéntranse precisadas en la *ley xj* del Título 9.º de la *Partida II* que dice así:

Quales deuen ser los oficiales del rrey quel an de seruir en comer e en beuer.

Gouernamjento asy commo comer et beuer es cosa por que el cuerpo non puede ser mantenido Et por ende los ofiçiales que an a seruir al rrey en esto non tienen menor lugar que los otros que desuso deximos quando pora guardar su ujda et su salud Ca maguer los fisicos de que fablamos metiesen toda su punna [a]) en guardarle non lo pueden facer sy el quel adoba de comer nol quisiere guardar eso mismo desimos de aquellos quel dan el pan et el vino et la fruta et todas las otras cosas que (son) de comer et de beuer. Et segunt dixo aristotiles a alyxandre estos ofiçiales an menester que ayan en sy siete cosas. La primera que sean de buen lynaje ca sy lo fuesen sienpre se guardaran de faser cosas quel este mal la segunda que sean leales ca sy tales non fuesen grant peligro podrie benjr al rrey dellos la terçera que sean entendudos porque sepan bien faser aquellas cosas que pertenesçen á sus ofiçios la quarta que sean de buen seso porque sepan bien conosçer el bien que les el rrey fisiere et que se non en lo que estan nin sean atreujdos con buena andança la quinta que non sean cobdiçiosos por que la cobdiçia es rrays de todo mal asy commo es djcho en otros lugares la sesta que non sean enbjdiosos de mala enbjdia ca sy lo fuesen podrie ser que se mouiesen por ella a faser alguna enemiga la setena que non sean muy sañudos por que es cosa que saca a ome de su seso lo que non conujene a los que tales ofiçios tienen Et avn sobre todas estas cosas les conujen muncho que sean apuestos et linpios por que aquello que ouieren a adobar pora dar de çomer et a beuer al rrey que sea bien adobado et gelo den muy linpia mente ca por ser linpio le plasera con ello et por ser bien adobado le sabera mejor et fara mejor pro...

---

a) No se libraron las *Partidas* de los desacatos de los copiantes. Ya en el siglo XIV se hicieron copias muy alteradas y en una de estas, escrita por cierto con extraordinaro lujo, encontramos entre muchas otras variantes la de esta palabra, que en los ejemplares del siglo xiii se encuentra asi siempre, miéntras que en este otro dice *puresa*, sorprendente interpretacion de la abreviatura *puña*.

XIV.

Cap. XVII.

—Pág. 102.—*Por esta clemençia la sylla de los rreyes es afirmada e non lo oluido de pregonarlo Salomon a los veynte capítulos de sus* Proverbios;...

Dice en efecto el versículo 28 del *Libro de los Proverbios:*

Misericordia et veritas custodiunt regem et roboratur clementia thronus ejus.

Y esta es una cita mas que prueba la erudicion y el buen gusto con que don Enrique confeccionaba y avaloraba sus obras.

XV.

Capítulos XVIII y XIX.

Págs. 106 y 109.—Véase la *Nota* 6.ª al Capítulo I, pág. 146.

XVI

EL YANTAR DE LOS REYES. [a]

En el capítulo v del *Arte cisoria* hace don Enrique algunas indicaciones sobre este importante acto de la vida ordinaria en los alcázares. El asunto nos ha parecido de bastante interés para dedicar á el solo un *apéndice.*

Nada nuevo diríamos al lector si nos detuviésemos á demostrar el mayor adelantamiento de que en todas las cosas se disfrutó en los reinos de la corona de Aragon, especialmente en Cataluña y Valencia, con relacion á Castilla. Ni son estos lugar y ocasion á propósito para aducir testimonios que así lo comprueban y que en abundancia contienen las crónicas, los ordenamientos, ordenanzas y otros muchos documentos de unos y otros países.

Era, pues, natural que, en este particular de la policia y buena ordenacion en el régimen interior del palacio de los reyes, estuviesen mas instruidos y esmerados los de Aragon, quiénes á las enseñanzas que su frecuente y fácil trato con los pueblos orientales, les proporcionaba, unian una inclina-

---

a) No faltará quien nos moteje de sobrado anticuados por no estampar aquí la palabra *comida* en lugar de *yantar*. Contestarémosle con estos versos de Miguel Moreno:

Que la comida esperaba,
Al cardenal dijo Anton;
Y él, con discreta razon,
Respondió mal se explicaba.
«La hambre no socorrida
Fuese, si *comida* fuera;
Decid: «*La vianda* espera»
Y advertid lo que es *comida*·»

cion expontánea al refinamiento y á las buenas formas, que en sus leyes, en sus costumbres, en su civilizacion, se pueden observar desde tiempos remotos.

El primer código de etiqueta palaciega, conocido, completo hasta la nimiedad, esmerado y estudiado hasta en lo ménos contingente, es el que ordenó é hizo practicar don Pedro IV de Aragon desde el año 1344 y que lleva el título de *Ordinations fetes per lo Molt Alt Señor en Pere Terç Rey d' Aragó, sobre lo Regiment de tots los officials de la sua Cort.* Don José Amador de los Rios ha asegurado, aunque sin dar ninguna razon en apoyo de su aserto, que estas *Ordenaciones* «se atribuyó el mismo don Pedro, *siendo obra de don Jaime* de Mallorca.» [a]) Suponiendo que el ilustre historiador de la *Literatura* española no se equivocase, siempre se deberá á don Pedro el haber perfeccionado y completado este interesante libro. Sea como fuere, es lo cierto que alcanzaron en breve tiempo tal nombradía estas *Ordenaciones*, que Ladislao, rey de Romanos y de Bohemia, envió á su camarero Roberto de Praga en 1378 á Aragon para que se informase *de la órden de la córte y casa del Rey;* y que en Castilla, donde la etiqueta de palacio debia ser bastante rudimentaria y primitiva por aquella época, hubo de adoptarse la de Aragon; y en fin, que, aún mas adelante, en 1547, Gonzalo Fernandez de Oviedo calcaba su *Libro de la Cámara del Príncipe don Juan*, sobre las *Ordinations* de don Pedro *el Ceremonioso*, copiando literalmente mucho de ellas.

---

a) V. el núm. 61 de *La Revista de España*—Tomo XVI—Tercer año. Esta misma opinion adopta implícitamente el Sr. Escudero de la Peña en su *Advertencia* ó prólogo al *Libro de la Cámara del Príncipe don Juan.*

Sirviéndonos pues estos tratados y otros muchos datos recojidos de las iluminaciones de los códices, así como en crónicas y escritos literarios y moralistas, vamos á dar una ligera idea de lo que era, hácia fines del siglo XIV y principios del XV, la formalidad y ceremonias con que los reyes procedian al comer, acto en el cual no era mas que un detalle todo lo relativo al Arte cisoria, que don Enrique de Villena nos ha dejado tan donosamente descrito, y con tan minuciosa pulcritud detallado. Una observacion importante debemos hacer ántes de proseguir. Seguramente se creerá por muchos, pues es achaque comun querer despojar á nuestro país en todos tiempos, en beneficio de los extraños, que en estas ordenaciones y enseñanzas, en la época á que hemos circunscrito nuestro estudio, sea España deudora á Francia ni á otras naciones de todos los adelantamientos que aquellas revelan. Léjos de esto, si de Alemania enviaban los soberanos á estudiar las *Ordenaciones* de Aragon, para el régimen de la casa y corte de sus reyes, los de Francia no se percataron de la manera de enfriar el agua y los vinos, hasta haberlo visto hacer en tiempo de Cárlos V á los españoles, ni lo practicaron hasta mucho despues; no conocieron el tenedor hasta fines del siglo XV y aún eso los reyes y magnates, miéntras que en Valencia era ya de uso vulgar [a]), desde mucho ántes; ni tuvieron hasta mediados del siglo XV las servilletas, que eran ya antiguas en España, ni en fin, otras prácticas de la civilidad y del *bien vivir* que asombraban á los embajadores de Cárlos VII cuando llegaban á una corte de la que luego iban contando maravillas. Ni este ni otros muchos

---

a) Mossen Jaume Roig—*Libre de consells.* V. el Apéndice sobre los instrumentos.

puntos interesantes podemos aquí tocar sino de pasada. Acaso en otra ocasion les démos el desarrollo que merecen.

Viniendo pues á lo del yantar real y sin bajar por ahora á la cocina, donde mucho tendríamos que ver y contar, entremos en la sala ó palacio, [a]) donde aquel se celebra, antes que los *porteros de sala*, apostados en su puerta, nos impidan la entrada, para evitar desmanes como el ocurrido en Barcelona, en ocasion que la ciudad hacia un solemne convite, en que hubo comida y cena, para obsequiar á los Reyes católicos y quiso entrar á matar al rey don Fernando el *villano traydor llamado Johan de Cañamares.* A bien que nosotros no somos «personas sospechosas ni de las que no se deuen admitir de aquella puerta adentro» segun reza la consigna, y ni los *porteros de sala* de la casa real de Castilla, ni los *Porters de porta forana*, ni los de *massa*, en la de Aragon, nos han de poner impedimento, á pesar de que en esta los primeros, en número de doce, llamados *soporters*, armados con mazas con hierros sin gallones, en parte chapeadas de plata ó plateadas, guardan cuidadosamente la puerta exterior del palacio, durante el yantar del rey y de su gente, *per tal que guarden l' argent del qual en nostre servey e dels meniants ab nos se vsara*, dice don Pedro. Otro portero recibe especial mision de vijilar si tiene derecho á entrar todo el que entra, de impedir que se saque ninguna cosa y de cuidar que la limosna de los pobres, que cada dia hace el rey de parte de sus manjares, no pueda ser defraudada, ni distraida. Veinte son los *porters de massa* y de ellos asisten dos al yantar, guardando puerta y mesa, con maza al hombro. A todos se les recibe jura-

---

a) Véase la nota sobre el *palaçio.*

mento de fidelidad al rey, por el *camarlench* y hacen homenaje de que evitarán todo peligro que amenaze á la real persona, y de que toda cosa que pueda serle nociva revelarán.

Penetremos, pues, sin reparo en la sala, que muy de mañana habrá barrido, y si es en verano, regado tambien, el *scombrador del palau* ó el *barrendero de sala y cámara*. Habrán, aquel sobre todo, cumplido bien su oficio, pues demás de ser hombre *joven* y *esperto*, prestó el acostumbrado juramento al recibir el oficio. Si es en invierno y estamos en Castilla, el barrendero de sala y cámara habrá cuidado de traer *la brasa*, esto es de proveer de calor con ayuda de aquellos magníficos braseros de plata registrados en los inventarios de la época, los helados aposentos de los desamparados palacios y castillos de los llanos de Castilla. Pero la misma grandeza de estas salas dice su magnificencia, que aparece en el artesonado de su techo, entallado, incrustado con marfiles ó esmaltado con brillantes colores y dorados; en las labores, festones y encajes con que los artistas de la piedra la han adornado en orlas, frisos y molduras, entrepaños, arcos y alfeizares; en los *paños* de velludo, lisos ú obrados, de oro y sedas que entoldan y guarnecen la sala, en las alhombras ó alcatifas morunas ú orientales, que cubren el pavimento; en el dosel, en los cojines y otras muchas menudencias con que los *reposteros de estrados y mesa* han atendido á componer y alhajar el estrado y colgar el dosel donde come el rey; todo lo cual, que trajeron de la cámara, habrán de devolverlo doblado, y como lo recibieron, al camarero que se lo entregó. Estos mismos perfuman las estancias con buenos olores y ponen la silla y la mesa delante del rey para el yantar, y la levantan despues que el rey haya comido y retirádose; entónces, uno de estos reposteros volverá la silla y

dosel, hácia la pared, para que no se repita lo que sucedió en Valladolid con el infante don Fernando el de Antequera, y su hermano el rey de Castilla don Enrique III; quien, entrando en la sala, vió al infante sentado en su silla y aunque este se levantó luego, con el bonete en la mano, tomó tal enojo el rey por aquel desacato, que mandó arrojar la silla por la ventana, diciendo, de paso, á su hermano: *Agradesçéme que no os mando a vos lançar tras la silla, por descomedido.*

Tanto estos reposteros como los de la plata, de que ahora hablaremos, han de ser hombres hijos dalgo, *atauiados e bien dispuestos*, esto es, buenos mozos y de gentil apostura, pues han de desempeñar su oficio *en cuerpo*, sin bonete, ni alcorques ó pantuflos, ni espada. Los *reposteros de la plata* suelen ser dos y son caballeros; ayúdales un teniente de repostero, que está junto al aparador, miéntras el repostero de semana cumple su oficio. La plata toda está cargada al camarero, quien con cédula del rey, la da y entrega cada dia al repostero, tomando carta de pago de la entrega, al dorso de la misma cédula, declarando el número, clase y peso de las piezas. Esto mismo se hace con la plata de la botillería. Dos aparadores grandes y suntuosos, de tres gradas, con esmerada y prolija entalladura, en que se han apurado las magnificencias de la ornamentacion del arte ojival florido, ya muy en boga, alhajan grandemente la sala. Es uno de los reposteros de la plata y en él se ha colocado, no solo aquello que se necesita para el servicio del yantar ó de la cena de aquel dia, sino otras muchas piezas, deslumbrando con su brillantez y magnificencia, los platos y plateles, ya llanos, ya hondos, unos lisos, otros martillados en relieves, de graciosas figuras, maravillosas labores y sutiles esmaltes, los baçines, las bateas, escudillas, salseras, y otras piezas que mas se po-

nen por ostentacion que por necesidad.[a] Espera junto á este aparador la llegada del rey, el repostero, en cuerpo, como hemos dicho, esto es sin sayo, ni capa, sino en jubon ó aljubilla; ha de ponerse una *tohalla de manjar*, atada al brazo izquierdo por encima del codo, de modo que sobre cuelgue de ella dos palmos y lo demás dé la vuelta sobre el hombro derecho y lo recoja con la mano derecha, teniendo en la izquierda media docena de platos pequeños de servicio, arrimados al pecho, sobre la citada tohalla.—De este modo, cuando el trinchante ó el maestresala necesite alguno, el repostero le limpiará, pasando presto la servilleta por el plato, hará la salva y lo dará á aquel, el cual, hecha á su vez, otra salva sobre el plato, lo servirá. Pero al maestresala asisten pajes que suelen ser hijos de grandes y señores principales de la corte y por esto ha de tener mucho cuidado el repostero, al tiempo de entregar los platos, en ver cómo y á quien los entrega y darlos por el órden en que se han de llevar á la mesa tras el maestresala; y que siempre ha de dar al paje de mas nobleza ó hijo de mayor señor, la precedencia que es consiguiente, guardando á todos su lugar y preeminencias. La salva de los platos y todo aquello que no se ha de gustar, se hace besando, ú oliendo, de suerte que ya se deja calcular

---

a) Entre los muchos testimonios de estas riquezas que podríamos citar hemos de mencionar la relacion del viajero Rosmithal quien habiendo visitado la corte de Enrique IV en Segovia dice que habia en el alcázar «un elegantísimo palacio adornado de oro, plata y de color celeste que llaman azul y con el suelo de alabastro.» Refiere tambien Palencia que habia mas de doce mil marcos de plata y más de doscientos de oro, todo en piezas de vajilla y servicios de mesa, sin las joyas de adorno, collares, cintos, azorcas y apretadores con excesiva pedrería, todo puesto en aparadores ostentosos.

lo besuqueado que el plato, cuchillo ó taza llegará ante el rey. Sobre el aparador se ponen tambien los manteles, pañizuelos, ó servilletas pequeñas, tohallas, paños de aparador y de plata y otros lienzos que se habrán entregado al repostero por el mozo de la Cámara, delante del escribano de ella, firmando el que recibe en el Libro de la Cámara ordinario. Asisten al repostero, en el servicio del aparador y de la plata, tres ó cuatro mozos llamados *de plata*, para limpiarla y traerla y llevarla; de ellos, dos estan junto al aparador con una caldera de agua caliente y otra fria para lavar los platos y escudillas que se engrasan ó conviene lavar; y enjugarlos y darlos al repostero que los va poniendo en el aparador. A la hora de la cena, que suele ser á la caida de la tarde, en verano, y de noche en el invierno, arden en el aparador cuatro candeleros y hay delante de él, en un candelero grande, ardiendo siempre un hacha que llevan ó traen delante de los mozos cuando con la plata van de la cámara á la sala y de esta á aquella.

Al tiempo de *poner*, esto es, aderezar el aparador, viene el panadero, trayendo el pan en un platel lleno de molletes y panecillos, cubierto con una servilleta; y llegado ante el repostero, dále este uno de ellos y hace con él la salva el panadero, comiéndole. Traen tambien entónces los mozos de despensa las frutas y en cada una de ellas hacen la salva delante de los reposteros, cortando con mucha delicadeza una raja de cada una y comiéndola.

En la casa real de Aragon no hay mas que una clase de reposteros, llamados *rebosters maiors*, los cuales asumen las atribuciones de los que en la de Castilla ejercen por separado este oficio. Allí guardan toda la vajilla de oro y plata así de mesa como de botillería, las frutas, quesos, especias, azúcar y cosas semejantes; la cera, mantelería, ta-

pices, cojines, bancos y sitiales, ett. Cuidaban tambien en tiempo de don Pedro IV de enramar el suelo, no enlosado, con juncos y follaje en verano y de abrigarlo con paja en invierno, proveyendo además de leña la chimenea. a) Es de cargo del repostero, asimismo, tener dispuesto todo lo necesario para dar agua á las manos antes y despues del yantar. Demás de un *sotreboster*, que le ayuda y sustituye hay en la casa dos *rebosters comuns* que son aprendices en el oficio y de estos hay en la mayor parte de los oficios del palacio, como se deja entender, para que prácticamente y desde jóvenes vayan entendiendo el cargo y haciéndose aptos para cada uno.

El otro aparador es para la *copa* y *botillería* y guarnécese á la hora oportuna por los mozos de este servicio, quienes traen la plata, con profusion de jarros, altos y esbeltos de forma de los *anaps*, (cuernos de nacar montados sobre piés de oro labrado y con piedras preciosas engastadas en él), los barriles de redonda panza y angosto y corto cuello; las copas y tazas de preciosos metales, todos profusamente adornados y ricos; que aún no se ha olvidado lo que don Alfonso XI prescribió á los caballeros de la Vanda en el *Libro* de esta Orden cuando les dijo: *Et guarde que non beua en cosa de barro nin de madero*, como cosa contraria á la buena y alta caballería. A pesar de esto, abundan tambien, las limetas y frascos de sutil vidrio de Venecia, de todos colores, pues tambien es ge-

---

a) Así dice don Pedro en el cap. DELS REBOSTERS MAIORS: «... *tots temps vaia per tal que guart que defalliment de lenya e de palla al Palau on nos meniaren esser no puscha d' iuèrn o d' estiu, jonch o altres coses verdejants sia curos de hauer...*» Esto mismo se observaba aún en Inglaterra en tiempos de Enrique VIII, en su palacio, cerca de dos siglos despues.

neral la creencia de que en este vidrio no puede verterse ponzoña sin que en el acto se quiebre.

Es la botillería uno de los servicios mas atendidos en el órden de la casa real. En la de Aragon la sirven un copero, dos botilleros mayores, un sotabotillero y dos botilleros comunes ó aprendices, á más de los mozos de la botillería.

El copero es de noble linage ó baronía; los demás mencionados oficiales, *bones generoses persones* y de estos, unos tienen cuidado del vino y las especias que con él se mezclan á veces y otros del agua solamente, asistiendo el copero y dos botilleros cada dia al *menjar* ó *sopar*. En la casa real de Castilla tiene siempre este oficio hombre *de buena casta, que se presuma dél toda limpieza e lealtad e buen recabdo e que ame la vida de su señor e que sea polido*. Tanto el agua, que es de la mejor que hay en la tierra y comarca donde se halla la corte, como los mejores vinos, se van entregando por el despensero al copero, siempre hecha previamente la salva.

El agua se guarda aparte bajo llave, y tanto esta como el vino, debe tenerse siempre aparejada y dispuesta para servirse al rey á cualquiera hora y en cualquier sitio en que lo pida, á no ser en su cámara, donde hace uno de los camareros muchos de los oficios que fuera de ella están encomendados á distintas personas. En aquellos casos, pedido que ha el rey de beber, acude el copero al aparador de la botillería desde donde con la misma ceremonia con que se le sirve la copa estando á la mesa, se le lleva donde quiera que esté, siendo dentro del palacio.

Ya que están aderezados los aparadores y la mesa con su mantel y los candeleros de plata con sus cirios, si es de noche y que habrá traido el cerero, haciendo la salva de besarlos al ponerlos, vendrá el trinchante para poner los cuchillos y cucharas,

las tohallas de manjar y pañizuelos de mesa, de uso particular del rey, la batea donde lanza los huesos; puestos, en fin, en sus lugares los reposteros y sus ayudantes, el copero y los botilleros, los porteros de maza que han de guardar al copero cuando sirve la copa y al maestresala, cuando va á la cocina y viene de ella, el trinchante, que el último en venir con la arqueta de sus instrumentos, llega el maestresala con sus donceles ó pajes á ver si está todo en punto.

De este último oficial del palacio, dice un autor, apoyándose en autoridades tan antiguas como Suetonio, Quinto Curcio y Plinio. que «una de las causas por que se introduxo en las casas de los Reyes y señores este officio fue para que gustando primero de los manjares, se assegure la vida y la salud de los Principes.» Es uno de los que mas cerca andan del Rey, persona de pro y de toda su confianza; cargo, por ende, muy honrado y codiciado entre los grandes señores. Él con sus donceles forma un lucido escuadron que nos ofrece un trasunto de lo que ha llegado á ser el lujo y la ostentacion en el vestir. No dicen las ordenaciones si ha de servir *en cuerpo* y esto queda á su arbitrio segun el gusto ó la necesidad se lo piden. En la casa Real de Aragon encargó este oficio don Pedro IV á los *mairdomens*, de quienes habia uno en cada reino y todos de alta nobleza, con otros de menor categoría que les ayudaban ó sustituian. En uno y otro pais suelen ser modelo de apostura y suntuosa elegancia á despecho de las ordenanzas, que repetidas veces se han dado por los reyes castellanos y aragoneses para contener el lujo en los *traheres*. Así es, que continúa viéndose el *paño de oro* y el de plata, ó brocados, las perlas y piedras preciosas, pasamanos, bordados y otras guarniciones de aquellos metales en las piezas de vestir, tocar y calzar. El traje mas general,

en los mancebos principalmente, es jubon corto, ceñido á la cintura y plegado desde el collar, ó liso y ajustado al cuerpo con la aldeta mas larga; el collar ó cuello es en unos ancho derecho y apartado del pescuezo, de muchos paños sobre puestos; en otros de lino pegado y solamente engrudado; las mangas ya enteras, ya *trenzadas*, ya cerradas al puño, ya abiertas y anchas para dejar las mangas de los camisones muy sacadas; otros las traen ajustadas ó buidas ó fruncidas ó con pliegues en los codos ó en los hombros, moda italiana; ya en fin, simples y sin brahones, ya con ellos muy duros, molestos, costosos y deformes. Esta pieza llevan de fustan ó fusteda de seda, de paño, pero los mas de brocado, con adornos de piedras preciosas y trencillas de oro ó plata mezclado con sedas de colores vivos. Las calzas atacadas, unos llevan abiertas como las mangas trenzadas, otros cerradas; unos vizcainas ó de un color solo, otros italianas, aunque el color y tela mas preciados son la grana fina; y en los piés, ó solo la soleta que tiene la calza ó servillas, chinelas, ó zapatos de cordones con larga punta, con galochas, ó zapatos romos, ya blancos y de venado, ya de diversos colores, con caireles de oro, de seda labrados, ya de uno, ya de muchos lazos; ó borceguíes de mil colores, con bandas ó sin bandas, ya muy anchos, ya muy estrechos y apretados. Y esto para dentro del palacio, que, en saliendo, ninguno dejará de calzarse sobre esto, sobre calzas, que son á modo de polainas; ó botas francesas ó los zuecos ó alcorques que hasta dorados suelen ser y aumentan la estatura. Llevan ceñido el jubon con cintas apretadas estrechas y bruñidas, ó flojas y anchas de caderas; ya con cintos llanos ó moriscos y de mil maneras muy costosamente labrados; ya con cinteros mas anchos y costosos. En ellos llevan *copa gorjas*, como han

dado en llamar á los cuchillos franceses, sin variarles el nombre que en Francia les dan, ó dagas y puñales toledanos, ó bolsas de seda ó de lana muy labradas, ó *tascas* italianas, carnieles, escarcelas ó almaradas sevillanas. Lo que se vé de las camisas es randa^do ó plegado y siempre de muy costosa labor. Las cabezas que se ven descubiertas, tienen los cabellos ya cortos y levantados en tiesa encrespadura, ya largos, muy peinados, partidos por el medio de la cabeza y ahuecados en entrambos lados; algunos traen un copete en medio que les cae sobre la frente, enrizado.

Para cubrir las cabezas tienen, para dentro del palacio los que pueden llevarla cubierta, la gorra ó bonete sencillo ó doblado con alharemes y sudarios encima; son de todos colores, enteros unos, otros hendidos. Llevanlos algunos tan encasquetados que han menester ayuda para quitárselos. Las caperuzas y *carmeñolas* de vara de largo, los *capellos* con gran beca y ancha ala ó ruedo, los sombreros de pelo y pardillos ó negros y de fieltro con ancha ala ó estrecha, los otros altos de copa apuntada y de ala estrecha, son para fuera del palacio y hay quien lleva sobre el bonete sombrero, como sobre los guantes de rebeco ó gamuza otros de piel de nutria; y cinta y cinto y aun cintero; y calzas con pies y servillas y avanpies, borceguíes, zapatos y alcorques ó zuecos; y, enfin, sayo y balandran ó zamarro y capapuz ó manto forrados de costosas telas y guarnecidos con pieles ricas, sobre el jubon; que á tanto llega el afan de lucir en la persona y no solo se demuestra en este exceso de vestir supérfluamente, sino que los tales mudarán de traje dos ó tres, ó si viene á bien, cuatro veces cada dia.

Es pues un lucido escuadron el del maestresala, como que está compuesto de los mas gentiles y mejor ataviados galanes mancebos de la corte y de

las mas ilustres familias; revoltosos y alborotados á veces, tanto, que el maestresala tiene que reprenderles, y si entre ellos alguno hay que no es hijo de grande, hasta puede recibir tal cual coscorron, en ocasiones como aquella que nos cita un donosísimo cronista de las intrigas y fruslerías cortesanas, cuando cuenta que, lamiendo el bufon del rey un plato que de la real mesa se habia ya retirado al aparador, uno de aquellos nobles rapaces dió al bufon un agujonazo y vuelto este «como un escorpion, dijo al rey que mandase á los donceles que no le agujasen, que por San Santiago que andaria á San Pablo con el rey de Navarra e con el Infante.» *a*)

Las estancias y corredores vecinos al *palacio* se han ido llenando con la multitud de cortesanos que acuden á ver al rey, aunque sea desde afuera, mientras otros, que tienen entrada en la sala, le acompañarán dentro ó se sentarán con él á la mesa, si así lo ha dispuesto el rey la noche antes ó aquel mismo dia, comunicando la órden al *maiordom* ó al maestresala, cuando haya ido á saber las viandas que el rey quiere para su mesa.

De estos, hombres todos de mas suposicion que los donceles, y de sus trajes, nada podré yo decir mejor de lo que un gentil poeta de la corte describe en un curioso libro que ha escrito, donde dice: «¿E qval solicitud, qval estudio, nin trabajo de muger alguna en criar su beldat se puede á la cura, al deseo, al afan de los omes, por bien paresçer igualar? Como sea dellos la mayor ocupaçion no sola mente en vestir cada ora rropas de nueua guisa, mas en las fallar toda vez, pensando

a) El Bachiller Fernan Gomez de Cibdarreal es quien cuenta el lance en una de sus epistolas; las palabras de Pajaron (el bufon) aluden á los infantes de Aragon que acababan de llegar á Valladolid y tanto dieron que hacer á don Juan II.

estarles mejor. E les aviene asas vegadas, por el contrario, vistiendose corto ó largo por el modo que otros diferente de ellos visten. E qvantos son aquellos que sus façiendas, por traher rropas brocadas o febleria, vendieron, simplemente creyendo poderse dar aquello que les negó naturalesa la qval se llama a engaño, e todas oras dello rreclama por diuersos modos; vnos de cuerpos non largos, con altos patines, en tiempo non lluvioso la engañando; otros auiendo las piernas sotiles entre dobles calças e aquellas en grueso paño forradas: algunos otros que por la sotilesa de los cuerpos, non omes paresçen, cuerpos de gigantes, se saben, todo el algodon e lana del mundo encaresçiendo, artefeçialmente faser; e otros, por ser vistos delgados, vn poco mas de vna tela se visten; e son enfinitos e aqueste es el engaño de que mas ofendida naturalesa se siente, que seyendo llenos de años, al tiempo que mas devrian de gravedat que de liviandat ya demostrar en los actos, los blancos cabellos por encobrir, ante por furtar los naturales derechos, de negro se fasen teñir e almasticos dientes mas blancos que fuertes, con engañosa mano enxerir. Nin resçibe por ventura menor ofensa, qvando el estrecho cverpo por el angosto jubon, tiradas calças e justo calçado a grant pena, maiormente reposando, puede respirar; los tiernos cveros, al demudar, leuando consigo, mas non los clauos que firmes en los dedos quedan, non menos que si en las manos fuesen de un falcon sacre nasçidos...» [a] Los mantos ó corochas ya plegados, ya con ribetes ó galones, que llaman *marvetados,* ya *golpeados* en los hombros; las ro-

---

a) Juan Rodriguez del Padron.—*Triunpho de las donas*, atribuido por muchos, en nuestro concepto con fundamento, á don Enrrique de Villena.

pas, balandranes, gavardinas, gabanes, tobas, tabardos; las ropas largas y rozagantes; los sayos y sayuelas con muchos pliegues en las caderas, para hacerlas anchas, uso femenil censurado por los doctores; todas estas vestimentas, de mas pretension y gravedad, son las ordinarias en estas gentes que presumen de graves y de peso, mas que no renuncian á la presuncion, ni se libran de la vanidad.

En esto suena el estrépito de los instrumentos que anuncian la llegada del rey y el comienço de la yantar. En Aragon son los cuatro *jutglars*, dos *trompadors*, un *tabaler* y un *trompeta* los que suenan; y esto hacen todo el año, excepto los viérnes, á no ser que en viérnes cayga gran fiesta; tampoco durante toda la cuaresma, ni en tiempo de guerra.

Entra al fin el rey tras de los porteros de maza que van abriendo paso y viene vistiendo ropa larga de rico brocado, con vistas de *peñas veras* ó *armiños* si es invierno, ó de ligeros tegidos de seda adornados con pasamanes de oro, si verano. Síguele gran acompañamieuto de magnates y mezclados con ellos los personeros y doctores que siempre con estos andan á tira y afloja, unos validos de su alcurnia y otros de su ciencia y doctorería. Al comer asisten los físicos del rey, quienes vijilan la real mesa y sostienen la plática que en torno de ella se trama, relatándose el suceso del dia, el chisme más fresco y reciente, lo del cantar que se ha hecho sobre el mozo del Alfaneque de tal prócer que se escapó con la doncella de la Reina; léense trovas como aquellas célebres de la *Molinera* ó como las que dicen:

Anque qval paloma, alvo
Salistes, Adelantado,
A la sortija,

Diz el Dean: Catad al calvo
Que es cernícalo cebado,
E enclavija.
Otro dijo que anque al ver
Consomido, e muy suave,
Sin costilla,
Muestra que puede caber
En una nueza, e non cabe
Ni en Castilla.

O de más intencion política como esta:

Entrastes por la manera
E ya por el cabeçon
Salir os plaçe;
Meté sal en la mollera
Ca la fortuna a trayçion
Casas desfaçe.
De una zorra oí contar
Que dentro de un gallinero
Entró afamada
E dióse tanto a trayar
Que hallo chico el agujero
A la tornada.

Los médicos, además, prueban el pan que se trae por el Maestresala á la mesa del rey, para que digan si es tal cual debe ser. Para esto, siempre que del aparador se traen en un plato los panecillos, cada médico toma uno y lo come.

Sentado el rey á la mesa, ya solo, ya con alguna ó algunas personas de las que con tan alta distincion favorece, acuden á darle agua á las manos el mayordomo mayor si está presente, ó su teniente, ó uno de los *rebosters maiors*, trayendo un mozo la fuente y el jarro con el agua, de quien hacen salva este y el repostero ó mayordomo ó el magnate de los que asisten á la comida y que en este oficio, como en el de copero y otros, tienen á grande honra sustituir á los oficiales jurados de la casa real. En la de Aragon es uno de los mas pre-

eminentes el manejar el *ventall* ó mosquero. El mozo hincado de rodillas ante el rey, sostiene la fuente en las manos; el repostero hecha la salva del agua, da el jarro de ella al señor, quien hace otra y vierte el líquido sobre las reales manos. Luego, el repostero besa la tohalla que traia al brazo y la da al señor y este besándola, la echa sobre las manos del rey para que las enjugue.

En esto va entrando ya el maestresala ó el *maiordom* con su *verga congruent*, insignia de su oficio, y con su acompañamiento, guardando los manjares que ha ido á buscar á la cocina, donde con todo respeto y ceremonia, prévia la cata de cada vianda, hecha delante de aquel, ha entregado el cocinero mayor. A la ida y á la vuelta, acompáñanle, yendo delante, dos ballesteros con la maza al hombro; siguen á estos los pajes del maestresala de que ya queda hecha mencion ó los *scuders* destinados á este servicio de *portar lo tallador reyal* y los *sobrecochs*; estos que traen las escudillas en que viene á la mesa vianda de caldo ó salsa; aquellos los platos con manjares secos. A entrambos les está prescrito traer sendas tohallas al cuello, con las cuales traigan cubierta la vianda, que ya en los platos ó escudillas con sobre platos va cubierta hasta que, hecha la salva, la entreguen al maestresala ante la mesa del rey. Y dejó muy recomendado don Pedro IV en sus *Ordinations* que en manera alguna consienta el *maiordom* que la escudilla de un *sobrecoch* la entregue otro, sino cada cual la suya, para que la responsabilidad de uno no recaiga sobre otro. Esta entrada de los manjares en el palacio ó sala del yantar, se hace en combites solemnes con gran acompañamiento de músicos ó ministriles. Ya hemos dicho como ha de estar el repostero de plata para servir del aparador á la mesa real y de la mesa al aparador, con diligencia, silencioso y sin precipitacion. Asi-

mismo el copero y botilleros atienden cuidadosamente al servicio de la copa y cuando el rey la pide al maestresala, este, con el caballero ó magnate que la ha de servir, va al aparador de la copa y de allí, con el ballestero de maza delante, detrás el caballero que lleva la copa llena y cubierta con su sobrecopa y luego el copero con la taza en que se ha de hacer la salva, viene á la mesa. Llegados á ella y hecha la primera reverencia, el copero da la taza de la salva al caballero que lleva la copa, quita la sobrecopa é hinca la rodilla derecha detrás de él, teniendo alzado el brazo con la sobrecopa en la mano, miéntras el caballero hace la salva. Bebe luego el rey—sin santiguar [a])—y así que ha bebido y cuando el caballero se vuelve á darle la copa al copero, este ya está en pié y cubre la copa y la toma con la mano derecha y la taza con la izquierda; hace su reverencia del pié izquierdo, *con sosegado semblante*, y vuelta al aparador con el ballestero y un paje delante. Suele ir un botillero tambien con el jarro del agua, cuando el rey quiere beber el vino aguado; y es de cargo del copero dar al maestresala la copa de vino

---

a) Apropósito de este uso del santiguar que don Alfonso XI afea diciendo al caballero de la Vanda, que *cuando beuiere que non santigue con el vaso o con la taça*, San Gregorio, en sus *Diálogos,* refiere un ejemplo moral que manifiesta como estas costumbres nacian y se arraigaban entre las gentes. «Una monja,—dice una traduccion del siglo XIV—de un monasterio de vírgines entro vn dia en la huerta e tomo vna llechuga et cobdiciola comer et olvidosele de santiguar e comio vn bocado e luego el spirictu malino la tomo e cayo luego en tierra. E enviaronlo a desir a un sancto padre que llamauan Egnaçio, que apriesa veniese a rrogar a Dios por ella. E el entrando por el huerto, el spirictu malino por la boca della començo dar boses et desir: *yo ¿que fise? Estaba sentado sobre la llechuga e ella vino e me comio*. E el sancto ome mandole que se fuese e non ouiese en aquella sierua de Dios poderío e luego la dejo e nunca mas a ella torno.»

con especias que se sirve con ciertas pastas, como *ñeules* en Cataluña ó *cañutillos de suplicacion* y otras cosas semejantes en Castilla. a)

Asentada la vianda en la mesa, el limosnero dice la bendicion, que rezan con gran recojimiento todos los presentes y da comienzo el yantar, bajo la exquisita vigilancia de los médicos, á quienes dejó recomendado muy expresiva y terminantemente este servicio, tan importante á la salud real, el monarca *Ceremonioso*, en aquella parte de su código palaciego donde dice: «.... *e encara nos en la taula meniant los nostres metges aqui apparelladament manam dauant star e que nos diligentment encanten per guardar de meniars inconpetents e noçius e si en qvalque manera alcuna cosa dauant nos veninosa posar o en altre qualque manera present esser veien aquella tantost gitar façen daqui e remoure. Si empero ço que deu no vulla en alcun cas o per fer sinistre aquella cosa veninosa no preuisament e soptosa prenien de continent remeys prenent segons que hauran vist expedient.*» b)

En esas grandes *escudillas con orejas*, que el maestresala ha puesto delante del rey, contiénese alguna vianda líquida, segun indica la cuchara de oro que ha puesto el trinchante á mano de Su Señoría; acaso sea el *potage de arroz* que es tenido en mucho, como *legumbre* de *gran mantenimiento*, por el primer físico y no será estraño que vengan luego los garbanzos, que con esta comparten

---

a) Del oficio del cortador ó trinchante nada decimos aquí pues harto detallado está cuanto decirse puede en el capítulo v del *Arte cisoria*.

b) Solo hemos podido tener á la vista una copia de estas *Ordinationes*, muy defectuosa, que existe en la Bibl. Esc. No salimos pues garantes de su exactitud con relacion al original.

la mayor excelencia sobre todas las demás, en su opinion, que es ley para el yantar real. Pero ántes habrá el rey gustado de alguna de las frutas con que acostumbra á dar principio al comer, tales como manzanas, peras *de buen olor*, membrillos ó granadas dulces, pero solo de una de estas frutas gustará, pues de cada una tan solo se toma ántes de cada plato. Y si tuviere sed excesiva, ó algo irritado el estómago, mejor que el beber será que tome uvas de sutil hollejo ó una raja de melon ó moras ó guindas, pero siempre de una sola fruta antes de cada vianda. El rey es mozo y debe abstenerse en estos comienzos del comer, de los higos verdes y secos y de los dátiles, frutas que solo convienen á los viejos. Levantado el primer servicio, irán viniendo los demás que por lo general son de una misma vianda adobada de diversas maneras, pues opinan los físicos que el comer de muchas viandas diversas en un yantar es dañoso, sobretodo si se mezclan cosas tan contrarias en sus calidades como son carnes y pescados, ó pescado y cosas de leche ó de queso. Asimismo recomiendan que se coma primero la vianda *delgada e sotil* que la *espesa e dura;* así como el pescado primeramente y despues las carnes. Ved, ahí en ese ovalado platel, como viene muellemente tendido y cercado por una corona de ramitas de orégano y de perejil un hermoso mújol que el trinchante, con toda diligencia, apresta y limpia de espinas, sirviendo el plato del rey y poniendole cerca la salsera, donde se contiene el oportuno salsamento hecho con miel y vinagre, muy propio para la mejor digestion, así de esta como de otras viandas. Una buena pieza de carnero asado viene luego, de que el rey comerá con mostaza, ó con *salsa verde* y que con la ternera y cabrito son las mas recomendadas; aunque, en dias que haya hecho mucho ejercicio, son mejor las de vaca, vena-

do, puerco y toda suerte de caza, debiendo preferirse en los adobos el asado á todos los demás, los machos á las hembras y la mitad derecha á la izquierda. Apesar de las severas prescripciones físicas, aparece allí un espléndido *mirrauste* de perdigones y chochas y acaso una enciclopédica capirotada, cuyos espesos y escitantes tufillos perfuman la estancia y aguzan áun mas los apetitos de los simples espectadores.

En cuanto á las legumbres, no se presentarán á la mesa del rey las berzas, berengenas, lentejas ni aceytunas, que tienen fama de malenconicas; ni la oruga, que da dolor de cabeza, oscurece la vista y causa otros males; ni las habas que en otras partes llaman judías, y hacen perder la memoria, el mayor mal para los cortesanos que puede avenirle al rey; ni los hongos ó setas que son *veneno deleytoso,* á no ser la crespilla. Pero á bien que tiene para la variacion y condimento de las viandas, las cebollas y los puerros para los asados; las lechugas, borrajas, cerrajas y calabazas, muy saludables; el ajo mezclado en las salsas para despertar el apetito, con el perejil, yerbabuena y orégano: este último con los granos del hinojo, el apio y los berros aguzan el oido, la vista y la memoria. Por fin pasas secas, almendras y alfostigos son muy buenas para dia de pescado. Nueces, pocas y con miel para postre, con algo de pastelería como quesadillas; y de dulces como *carne de membrillo* de Valencia del Cid, *gorja de Angeles, citronada, confites* ett. con alguna *aloja* ó *alosa,* que tienen fama de muy sanas y digestivas estas aguas.

Don Pedro IV prescribió en un capítulo de sus *Ordinations,* dedicado á *les Viandes,* que cada dia no se sirvan en su corte mas de dos viandas en el yantar y de vez en cuando algun intermedio; ni mas de una en la cena ó de dos cuando al mayordomo le parezca oportuno; que se sirvan gallinas todos

los dias en la mesa real, en invierno y pollos en verano; y tres dias á la semana, esto es, domingo, martes y jueves en las otras mesas de palacio, previniendo además que de estas viandas, una sea cocida en agua y otra en manteca ó en otro adobo; de suerte que haya diversidad en ellos. A otra mayor minuciosidad de detalles descendió en este capítulo, que por no ser pertinentes al yantar ordinario y si á los convites de gala, no importa trascribir.

Terminado el yantar [a]) y dadas gracias por el limosnero, repítese, la ceremonia del *aguamanos*, levántase el rey, suenan de nuevo las trompas y atambor anunciándolo y va saliendo de la sala el monarca con su acompañamiento, procediendo luego la servidumbre á las operaciones que son de su cargo en la guarda de vajilla y demás.

El rey, siguiendo la costumbre que fué prescripcion de la Escuela de Salerno, de reposar despues del yantar, dormirá un buen espacio y si es en verano mas que en invierno, «porque la falta de la noche se supla en el dia.»

Y queda con esto terminada nuestra descripcion que solamente ha tenido por objeto el yantar ordinario del rey. Los grandes festines merecen más largo discurso, que no es ya pertinente al propósito de este libro.

XVII.

UNA INQUINA DE BIBLIÓFILO.

Muy adelantada llevábamos ya la impresion de este libro cuando gracias á una complaciente

---

a) Para la parte de descripcion de manjares, remitimos al lector al *Apéndice* relativo á esta materia.

indicacion del erudito bibliófilo, Bibliotecario de la particular de S. M. y distinguido amigo nuestro, Sr. D. Manuel Remon Zarco del Valle, tuvimos conocimiento de la existencia de algunos papeles, estrechamente relacionados con el *Arte cisoria.*

Da noticia de ellos el Sr. Don Pascual Gayangos en el Tomo I de su *Catalogue of the Spanish MSS. in the British Museum* á la pag. 537, en estos términos.

ADD. 19,266. Paper, in 4to, ff. 292, xviii. cent.

«Observaciones sobre el libro nuevo intitulado Arte Cisoria ó Tractado del Arte del Cortar del Cuchillo que ordenó el Sr. Don Henrique de Villena, publicado en nombre de la Bibliotheca del Monasterio de San Lorenzo: En las quales se descubren innumerables erratas, desatinos y niñerías en que incurrió el eruditíssimo y Reverendissimo Padre Fray Francisco Nuñez Bibliothecario mayor de el referido Monasterio. Por D. Francisco Xavier de Santiago Palomares, residente en Madrid, y natural de Toledo» [Año de 1766].

This volume, beautifully written by its author (a celebrated caligraphist), contains:—

1. «Carta dedicatoria al Reverendissimo Padre Fray Francisco Nuñez etc. autor del Libro que intituló 'Arte Cisoria'.»—f. 3.—2. «Prologo. Es respuesta á la carta de un Amigo que con mucha instancia me pidió le diese mi parecer sobre el libro intitulado 'Arte Cisoria';» dat. Madrid, 12 Aug. 1766.—f. 6—3. «Observaciones» (12 in number).—f. 14.—4. «Erratas y descuidos en que incurrió el Autor de la Edicion del famoso libro intitulado 'Arte Cisoria', cuyo manuscrito se guarda en la Librería de S. Lorenzo el Real Letra F. Pluteo IV. Numero I.»—f. 103.—5. »Indice alfabetico ó sea Bocabulario de los nombres y verbos de que usa el Marques de Villena en su *Arte del Cortar de cuchillo*; con explicacion de los mas raros, y exóticos en gracia del Rev.do P.e Nuñez, que se ha dedicado á aprender de raiz la lengua castellana.» —f. 117.—6. «Tractado del Arte del cortar de cuchillo que ordenó el Señor Don Henrique de Villena á preces

de Sancho de Jarava. Este es el verdadero título que el Marqués de Villena puso á su obra. Quien la publica no es la Librería de San Lorenzo el Real, sino el Pe. Fray Francisco Nuñez, que actualmente tiene las llaves, y el cuidado de su aseo y limpieza.»—f. 182.

The work itself, as printed at Madrid, 1766, by Antonio Marin, with numerous corrections and marginal notes by Palomares.

Causónos algo de inquietud la lectura de esta noticia. No nos era posible examinar y compulsar los grandes reparos hechos por Palomares á la primera edicion del *Arte Cisoria* y que ese volumen del *Museo Británico* debe contener. Acaso muchos de ellos podrian hacerse tambien á la nuestra; pero ni la próxima terminacion de la impresion del libro, ni la situacion del manuscrito del reputado paleógrafo nos permitian ya utilizarlos. Todo bibliófilo comprenderá nnestra contrariedad.

Sin embargo, hase calmado esta un tanto, por varios accidentes posteriores.

El ilustrado jefe de la Seccion de Manuscritos en la Biblioteca Nacional, Señor don José Octavio de Toledo, á quien, como al Sr. Zarco del Valle ya citado, debemos gratitud por su complaciente diligencia en facilitar nuestras disquisiciones, nos manifestó que existia allí una copia del *Arte cisoria*, de puño y letra de Palomares. Gran descubrimiento que nos hizo acudir ansiosos en demanda de nuevas luces y de alguna comprobacion de la acerba crítica, que el manuscrito del *British Museum* debe contener, á juzgar por los epígrafes de sus diversas partes.

Pero á la esperanza sucedió muy pronto el desengaño. Si Palomares fué escelente paleógrafo, como se asegura, su copia del códice del *Arte cisoria* ni confirma esta opinion, muy comun hoy todavía, ni le acredita de gran crítico, presentán-

dole, por el contrario, como gravemente incurso en los mismos defectos que achaca al buen P. Fray Francisco Nuñez. Es sorprendente como pudo leer tan erróneamente multitud de palabras que en el original, escrito casi siempre en letra clara y correcta, aparecen perfectamente legibles; cómo puede decir que esta letra es *del 1400* (sic) cuando el original se terminó en Setiembre de 1423 y el ejemplar de la Bibl. Esc. acaso sea de fecha posterior; cómo, en fin, declara, como no comprendidas por él, palabras que ya registraba la primera edicion del Diccionario de la Academia hecha *en 1726*, esto es, treinta y seis años ántes de la época en que él hacia su copia y trataba de ilustrarla, por mas que ni copió los tres últimos fólios, ni de ellos hace mencion.

Demás de esto, queriendo trazar una biografía de don Enrique de Villena, á quien llama siempre Marqués, no hizo sino copiar literalmente las noticias que sobre él escribieron Fernan Perez de Guzman y el Bachiller Cibdareal, mientras que la noticia biográfica del P. Nuñez, aunque breve, es bastante completa y está muy bien razonada y escrita. En fin, debió proceder Palomares con tanta ligereza en este asunto, que cometió varias inexactitudes, al copiar el título que lleva la edicion de la Bibl. Esc. y en otros puntos, como podrá ver el lector, comparando la noticia del señor D. Pascual Gayangos y la que damos nosotros en la *Introduccion*.

En nuestro concepto, este ensañamiento de Palomares con el P. Bibliotecario de la Escurialense que aparece evidente no solo en los epígrafes del MS. del *British Museum*, sino en otro que cita el Catálogo del Sr. Gayangos, debió proceder de algun disgusto que, segun este, surgió entre el Padre Nuñez y los SS. Perez Bayer y Palomares, con ocasion de haber sido estos comisionados,

para formar los Indices de aquella Biblioteca; lo cual ocurria poco tiempo antes de haberse dado á la estampa el *Arte cisoria*.

Hé aquí, en efecto, lo que se lee á la pág. 181 del T. I. del *Catalogue of the Spanish MSS. of the British Museum*:

EG. 588. PAPELES DE PALOMARES etc.

. . . .

11. «Relacion substancial de lo que ha ocurrido entre el Canonigo [Francisco Perez] Bayer y Don Francisco Xavier de Santiago Palomares sobre la comision de San Lorenzo;» followed—dice el Sr. Gayangos—by 11 original letters of Bayer to Palomares, aud two more of the latter to Bayer, and to the Prior of the Escurial, Fr. Antonio del Valle. The letters were all writen during the year 1764, and bear on the same subject, viz., the *disagreement of Bayer aud Palomares wilst in the execution of their litterary commission at the Escurial. The statement is drawn by Palomares himself.*»

De este modo resulta, que lo que, al pronto, parece obra de crítica, que debiera ser serena y desapasionada, solo fué efecto de un rencor, no mitigado por el trascurso de dos ó tres años, que mediaron entre la estancia de Palomares en el Escorial y la publicacion del *Arte cisoria*. Disminuida, pues, notablemente la importancia de los reparos de Palomares, mas que por esta consideracion, por el exámen de su copia existente en la Biblioteca Nacional, ha disminuido tambien considerablemente aquella contrariedad nuestra, pero no hemos creido deber omitir la consignacion de estos hechos y noticias.

GLOSARIO.

GLOSARIO.

El Glosario general de voces admitidas en el castellano de la Edad Media está todavía por hacer. En su defecto, cuantos nos hemos ocupado de la edicion ó reedicion de obras de aquella época, hemos tenido que confrontar los trabajos filológicos, hechos para la inteligencia del romance castellano de los siglos medios, con el lenguaje empleado por el autor de la obra que se daba á la estampa. Por su estilo especial, las de don Enrique de Villena ofrecen aun mayores dificultades en este punto. El lector encontrará, pues, aún en palabras ya conocidas, acepciones poco usadas y hasta desconocidas. Otras muchas hay cuya ortografía se encuentra en el códice completamente alterada y que hemos creido necesario incluir en nuestro glosario, con esa misma ortografía, en lugar de alterarla en el texto. Por fin, nos ha parecido pertinente añadir algunas modernas, de uso poco comun.

A.

A, An.—*Vide* Ha, Han.

Abeçar ó Abesar, se; *avesar, se; besar, se; vesar, se.*—Acostumbrar, se; adiestrar, se.

Para que este que es el mas chico, se *aveçe* en la casa del rrey.

Bach. Cibdarr. *Epist.* xlviii.

Abituada.—Habituada, acostumbrada.

Abocasta. — Avucasta, abutarda. *Otis tarda.* Lin.

Abondar.—Abundar; tener copiosamente y con abundancia alguna cosa.

Aborrazado ó *Enborrazado.— Vide Guisos y Manjares* en el Apéndice.

Absentar.—Ausentar.

Abternados.—Subalternos.

Acadar ó Acatar.—Mirar con cuidado y atencion, atender.

Debe home *acatar* las otras señales.

Fuero Juzgo *lib. II tit.* 5.°

Quando César la vio la estuvo *acatando* gran pieza.

Chron. Gen.

Adobo (en).—V. *Guisos y Manjares* en el Apéndice.

Agujas—(*en las reses*).—Las costillas del cuarto delantero.

Aguja paladar.—Pez muy conocido que se llama así por tener el pico largo y delgado. *Sygnathus acus.* Lin.

Aguasidat.—Lo mismo que *aguaza*, destilacion que sueltan algunas plantas, frutos y carnes.

Al; (lo al).—Otro, otra cosa, diverso, contrario. Parece ser síncopa del *alius* latino.

Alanbar.—Ambar.

Alcauci.—Alcaucil, alcachofa.

Alcorques.—Calzado con la suela de corcho que se ponia sobre las chinelas, zapatos y borceguíes, para andar por la calle ó por el campo, con nieve ó lodo. Muchas veces sin embargo se usaban

solo por ostentacion, pues se hacian muy ricos, y tambien por aumentar la estatura.

De la corteça del alcornoque hacen aquellos andamios que en Castilla suelen llamarse *alcorques*.
ANDRÉS LAGUNA. *Sobre Dioscórides.*

ALFICOÇES ó ALFICOSES.—lem. valenciano.—Cohombro.—*Cucumis flexuosus*, Lin.

ALFOSTIGO.—Alfoncigo; fruto del árbol que lleva el mismo nombre. Llámase tambien pistacho y es una especie de almendra, fácil de abrir. El árbol es uno de los vejetales que producen la almáciga. *Pistacia lentiscus*. Lin.

ALGALIA.—Sustancia resinosa de olor fuerte, aromático, parecido al del almizcle; muy usada y estimada en otros tiempos.

El *algalia*..... en vehemencia y gracia de olor no debe nada al almizcle.
ANDRÉS LAGUNA. *Sobre Dioscórides.*

No le mana eso que decís, sino ambar y *algalia* entre algodones.
CERV. *Quix*. Part. I, cap. 4.°

ALGASELA ó ALGUASELA.—Gacela.

ALHAREME.—Gasa ó paño sutil que pendia de la toca ó bonete y se rodeaba al rostro.

ALHOBAS.—Alholbas; planta de jardin que tambien se produce en el campo. Es el *fænum græcum*. Lin.

ALJUBILLA.—Vestidura morisca corta y sin mangas.

ALLEGADO por *Alegado*.—Part. pas. del verbo *alegar*, dos de cuyas acepciones son: citar y hacer mencion de alguna cosa.

ALLEGAMIENTO.—La accion del verbo *allegar*. En este punto de la obra de don Enrique denota

union, relacion próxima del servicio con la persona.

Allen (síncopa de *Allende*).—Además.

Porque *allende* de esto era cosa vergonzosa.
Gracian. *Trad. de Justino.*

Allende de las cifras hai en las mas dellas el nombre de Roma.
Antonio Agustin. *Diálogos.*

Almaradas.—Especie de puñal buido, esto es, acicalado y muy agudo; esquinado y sin corte.

Al entrar en la choza, le dió con una *almarada* por debaxo del brazo y lo mató.
Mend. *Guerr. de Granada.*

Almástiga.—Almáciga; la goma ó resina que produce el lentisco y el alfoncigo.

Almenses.—Almezes, el fruto del almez que es como almendra. *Celtis australis.* Lin.

Amanada ó Amañada.—Part. pas. del verbo *amanar* que significaba *prevenir, disponer* las cosas de modo que estuviesen á mano.

Amataçion.—Nombre derivado de *amatar,* una de cuyas acepciones es *apagar* ó *extinguir* el fuego, calor ó ardor.

...la gran penitencia que se le impone se la podria *amatar* como la mucha leña al pequeño fuego.
Mart. Navarro. *Manual.*

Mas no porque puedan su luz *amatar.*
Alv. Gomez. *Cant.* vii. Oct. 25.

Anderromia.—Averamia, especie de pato, blanco y ceniciento, con los encuentros de las alas de varios colores.

Anresas ó Auresas. —Tajadas más ó ménos grandes.

Ansi.—Asi.

Aquexamiento.—Congoja, cuidado, tribulacion.

Arredrar, se.—Apartar, retraer, separar, se; hacer, volver, se atrás.

Arrincar.—Arrancar.

Artado.—Lo mismo que artisado.

Artisado, a.—Ejecutado con arte, con primor.

Asas.—Asaz, bastante.

Asaventar.—Adivinar.

Asedia.—Acedia, pescado de mar á que tambien llaman *platija.—Pleuronectes platessa.*

Asedia.—La hierba llamada acedera.

Asinbega.—Asimboga; toronja, casta de naranjas de corteza dura y con tubérculos. *Citrus medica rugossa.* Risso.

Asma.—Tercera persona del sing. del pres. de ind. del verbo *asmar*, que se tomaba por considerar, mirar con atencion y reflexion, intentar y discurrir, ett. Así lo dice Argote en el Indice de vocablos que puso al fin del *Conde Lucanor.*

Et por quantas maneras el et quantos con el venian pudieron *asmar* para la sacar de aquella mala intencion.

Don Juan Manuel, *El Conde Lucanor.*

Asno.—Gobia, pescado de rio. *Cottus gobio.*

Avanpies.—Botines y tambien el guardapolvo ó pedazo de tela pegado á la polaina que cubre los piés.

Avantaje.—Ventaja, provecho.

Axebe.—Jebe; alumbre.

Ayna.—Fácilmente, sin trabajo, prestamente.

Aytales.—lem.—Tales.

Ayuso.—Debajo, abajo.

B.

Baçin.—Artesilla, pieza de las vajillas de mesa y cocina y hasta de tocador. V. en el *Apéndice* la *Nota* que trata de ella.

Puso un *baçin* de plata á la cabecera donde el Maestre estaba degollado para que allí echassen el dinero los que quisiessen dar limosna..... e en aquel *baçin* fué echado assas dinero.

Crónica de don Juan II.

En los inventarios de esta época se encuentra con frecuencia, bajo el epígrafe de *baçines e sartenes,* comprendido este utensilio, así en Castilla como en Aragon, esto es lo mismo que en castellano, en lemosin.

Badea.—Sandía. *Citrullus Jacé.* Ser.

Bafo.—Vaho.

Balandran.—Vestidura talar, ancha, que no se ceñía; con mangas cortas y anchas.

Barril.—Vaso de tierra, de vientre grande y cuello angosto, cuyo nombre quieren algunos que venga de *barro,* por ser la materia de que primero se hizo. Luego se construyó de plata y oro, de gran riqueza. Servia de ordinario, para contener el vino que se escanciaba al señor.

Estaba delante dél su alferez homil
El hinojo fincado, en la mano el barril.

Arch. de Hita. *Cant. Vers.* 1070.

Bastecido, a.— Proveido con lo necesario y abundantemente.

Besar ó beçar, se.—V. Abesar.

Beso ó beço.—V. Veso.

Besuhar.—Bezar, piedra ó concrecion que se encuentra en el estómago y en los intestinos de

ciertas cabras de la India. Se usaba como remedio contra el veneno.

Bestinilidat ó Vestinilidat.—Lo mismo que crudeza, tratándose de las carnes muertas.

Boluer.—Envolver, mezclar.

Boyuna.—Estiércol de ganado vacuno.

Boga.—Pez de mar. Otro hay de rio y ambos son abundantes en los de España. Pertenece al género *Sparus* de Linneo.

Bonete.—Gorro ó birrete de diversas telas, figuras y colores que, en lo antiguo, usaban los hombres, en general, para cubrir la cabeza.

Bordon.—Verso quebrado, repetido al fin de cada copla, segun algunos bibliófilos. Nosotros creemos que acaso se aplicara tambien esta palabla á lo que hoy llamamos *consonantes* en la versificacion.

Por la mengua de la sçiençia todos se atreuen a hacer Ditados sola mente guardada la igualdad de las silabas e concordançia de lós *bordones*.

Don Enrique de Villena.—*Arte de trouar.*

Braçuelo —Alon.

Brahon.—Rosca, doblez ó pestaña; de paño, ú otra tela, hecha de diferentes pliegues y dobleces, en forma redonda que se pegaba á la ropilla ó sayo, sobre el nacimiento de los brazos, junto á los hombros ó que ceñía la parte superior de la manga, desde el hombro al codo. En lemosin se dice hoy aun *brahó*, al de la manga de la camisa.

Bregar.—Sobar. En este sentido la emplea don Enrique por mas que no sea la mas usual esta accepcion.

Brisna —Brizna, parte menuda de carne ó hueso, generalmente.

Broca.—V. en el Apéndice la *Nota* relativa á los instrumentos del cortador.

C.

Ca.—Porque.

Cachasa.—La papada del cerdo.

Caço.—Recazo; la parte opuesta al corte, en los cuchillos.

Caçon.—Cazon, pez marino de cuyo pellejo se hace la lija. *Squalus*. Art.

Caler.—Verbo defectivo del que se usaba mucho las terceras personas del Pres. y Pret. Imp. de Ind., durante toda la Edad Media. Acaso eran estas, con el Pres. de Inf. las únicas usadas. Significa *importar*, *requerir*, *convenir*, *hacer falta*, ett.

> Curielos qui quier ca dellos poco min' *cal'*
> Poema del Cid. Vers. 2367.

> Mas al presente fablar non me *cale*.
> Juan de Mena. *Labyrintho*, cop. 92.

Existe hoy en italiano *calere* y en el lemosin valenciano se usa corrientemente como impersonal, en el S. de todo el Ind., en el mismo número de algunos tiempos del Sub. y en el Inf.

Callantio.—Callado, silencioso.

Calzas vizcainas.—Calzas pardas ú oscuras; de un solo color.

Calzas italianas.—Las de dos colores de arriba abajo. Eran las calzas vestidura para las piernas, angosta y que se atacaba con muchas agujetas, por la cintura, para que estuviesen firmes y estiradas. A pesar del largo tiempo que tuvieron de uso debian ser harto incómodas, cuando de este defecto las motejan muchos escritores de distintas épocas hasta Quevedo, quien dice de ellas:

Sin duda invéntó las *calzas*
Algun diablo del infierno.

CAÑA.—Tuétano.

CARCHOFAS.—Iem.—Alcachofas.

CARDOS ARREÇIFES.—Cardos arricafes ó borriqueros; entiéndase por *alcachoferas*, esto es los tallos ó *pencas* de la planta.

CARGA. (tener en).—Iem.—Tener empleo ú obligacion ó cuidado de algo.

CARGUILLA.—Pez.

CARMEÑOLA.—Del francés *carmagnole,* tocado que usaban los hombres en Francia y que pasó luego á España, en el siglo XV. Era de terciopelo con grandes borlas de oro encima, segun describe *Du Cange* en su GLOSSAIRE DE LA BASSE LATINITÉ.

CARNIELES.—Cintos donde se llevaban las gafas para armar las ballestas, y otros hierros.

CASAVARA.—Asarabacara, oreja de hombre, oreja de fraile, hierba muy olorosa cuyas hojas pulverizadas se usaron como estornutatorio. *Asarum europæum.* Lin.

CASTIGO. —Advertencia, aviso, amonestacion, enseñanza.

CATAR.—V. ACATAR.

CAUALLO.—La *quilla* del esternon, en las aves.

CEÇIAL.—*Pescado ceçial.* El pescado seco y curado al aire. Generalmente se preparaba así la merluza y sus congéneres.

Alli lidia el conde de Laredo muy fuerte,
Congrio, *ceçial* e fresco.....
ARCHIPRESTE DE HITA *Cant. Vers.* 1092.

ÇERADURA.—Dureza.

ÇETI.—Ceuti ó de Ceuta. Tela procedente de este pais.

CHISMERO.—Chismoso.

ÇIDERUEDAS. ÇIDERUELAS ÇIDIERUELAS	De estas tres maneras se encuentra en el *Arte Cisoria* la palabra *ciberuela* que vale tanto como lonja larga y tambien por residuo de partes gruesas, que queda despues de haber descarnado las piezas, en las reses.

Estaba don Toçino con mucha otra cecina
Çidieruedas e lomos finchida la cosina.
ARCHIPRESTE DE HITA. *Cant Vers.* 1067.

ÇIMA.—Fin de cualquier cosa ú obra.

Et quiso catar mas a la obra buena que ella siempre hiciera, por darle buena *çima*.
VILLAIRAN. *Chron, de Fernando IV. cap.* 17.

COGITAÇION.—Accion y efecto del pensar y considerar.

COGITADO, A.—Reflexionado, considerado ó meditado.

COLLAR.—Lo mismo que *collera;* con ambos nombres se designaba en el siglo XV el alzacuello ó vuelta del vestido, jubon, sayo, brial, ett., lo mismo en las vestiduras de los hombres, que en las femeninas y que ceñía el cuello, al rededor, ya tieso y derecho, ya vuelto y sentado.

COMETIENDO.—Aunque bien pudiera ser error de pluma en el texto—pag. 114—y puesta esta palabra en lugar de *sometiendo*, recordaremos que *cometer* significaba poner á cargo ó cuidado de alguno la ejecucion de alguna cosa.

CONCHAS.—Lonjas delgadas.

CONDIDOS.—Adobados.

CONPUSION.—Composicion.

COPA GORJA.—Del francés antiguo *copegorge*, cuchillo grande, segun DU CANGE y que los franceses llamaban tambien en el siglo XV con el nombre lemosin de *ganivet*.

Copada.—Cogujada; pájaro de paso muy conocido, poco mayor que un gorrion, con un copetillo de plumas en la cabeza. *Alauda cristata*, L.

Cornada.—Raeduras de cuerno ó de asta de ciervo.

Corocha.—Vestidura larga y hueca que no solia pasar de la pantorrilla.

Et el rrey de Granada tenia vestida una *corocha*, que el rey de Castilla le auia dado, que era de mui buen panno et con mui buenos adobos.

Villairan. *Cron. del rey don Alf. XI. çap.* 130.

Cordial.—Perteneciente al corazon.

Coruina.—Corvina, especie de cóngrio, pez de mar. *Corvina nigra.* L.

Crespilla.—Cagarria, especie de hongo muy abundante en varias partes de España. Es la *torquella sculenta*, la especie mas seguramente comestible.

Cuentos mudos.—Los ceros en la numeracion.

Çúfrar.—Azufrar. Afeyte para el cabello, usado en el siglo xv, como en muchas otras épocas anteriores y posteriores, hasta la presente, para teñir el de la cabeza.—Dar de azufre, sahumar alguna cosa para que tome su color.

Curar.—Poner cuidado.

Curialmente.—Curosamente.

Curoso, a, mente.—Práctico, a, ó experto, a; práctica ó diligentemente.

Curialdad.—Cortesanía, buena crianza y tambien, práctica, destreza.

D.

Dama.—Corza.

Debituada.—Habituada.

Decorar.—Estudiar, aprender de memoria y á la letra alguna leccion, oracion, ett.

Et por ende dixeron los sabios que el saber de las leyes non es tan sola mente en aprender a *decorar* la. letras dellas: mas el verdadero entendimiento dellas.
D. Alfonso *el Sabio. Part. I. Tit.* 1.°

Defender.—Prohibir.—Afirmar, sostener alguna opinion.
Dejuntar.—Separar.
Demostrar.—Enseñar.
Dende.—De allí, desde, pues, despues.
Departir.—Tratar.—Separar.
Departimiento.—Division, separacion.— Diferencia, distincion.
Desaborada.—Desabrida.
Desque.—Despues que, así que.
Desuaydura.—Adelgazamiento, disminucion.
Desusso / Deyusso —Encima, arriba.
Diputado, a.—Destinado, señalado para alguna cosa.
Ditados.—Versos.
Doblados.—Dobles.
Dobladura.—V. *Guisos* y *Manjares* en el Apéndice.
Doctar.—Doctrinar.
Doctado, a.—Docto.

E.

Enatiamente.—Descompuesta, deformemente.
Encuentro (al).—A lo opuesto.
Ende.—Allí.—*Por ende.*—Por lo cual.
Enfermante.—Lo que enferma ó daña.
Engeñarse.—Ingeniarse.
Enlardadas.—Mechadas.
Enodio.—Cervato.
Ensebra.—Cebra.
Entoldar.—Colgar ó cubrir las paredes con tapices ú otras telas.

Entraño.—Interno.

Escaluña.—Ascalonia, hierba bulbosa de la familia del ajo, parecida en el sabor á una cebolla ácida. *Alium schænoprasum*. Kunth.

Escudilla.—Cuenco ó taza grande en que se servian las viandas líquidas. Las habia con orejas y sin ellas.

Escudo.—Se llama en la Montería la espaldilla del jabalí, porque le sirve de defensa en los encuentros y riñas que tienen unos contra otros.

Eso mesmo.—Asímismo, tambien.

Espatífico.—Específico.

Espoleta. —Hueso pequeño dividido en dos puntas, que se halla entre las alas de las aves: hueso furcular ú horquilla.

Espreçidas.—Espresadas.

Estrangurria.—Estangurria, enfermedad de las vias urinarias.

Estudio.—Universidad.

F.

Fallesçer.—Faltar á la obligacion voluntaria ó involuntariamente.—Morir.

Fasebuche. — Desconocemos este vejetal que don Enrique comprende entre los cucurbitáceos y que, no puede ser, por consiguiente, el conocido *acebuche*. Debió ser una errata.

Feblería.—Febrería, orfebrería; y acaso cierta obra de platería, de peso y ley defectuosos, que se empleaba en el adorno de los vestidos.

Fermento.—Lo que fermenta ó hace fermentar.

Ferrugiena.—Herrumbre; el sabor á herrumbre que deja el hierro ó el acero en las viandas.

Fidençia.—Confianza.

Fincable.—Restante; lo que queda.

Fincar.—Quedar, restar, permanecer.

Et *fincaron* los caballos sanos que les non fiso ningun mal el leon.

Don Juan Manuel. *Conde Lucanor*. Cap. ix.

Finojo.—Hinojo, hierba. *Fœniculum officinalis*. Lin.—La rodilla.

Fiuça ó Fiusa.—Fiducia; confianza, seguridad, esperanza.

Flueco.—Fleco.

Foja.—Zancuda de la familia de las rálidas, sedentaria en el lago de la Albufera, en Valencia, donde se le llama *fotja ó focha*. *Fulica atra*. Lin. —Hoja.

Fojuela.—Hijuela; la semilla de los palmitos que se presenta en el cuerpo de ellos muy compacta y tierna en una vayna larga ovalada y plana como hoja y es de comer muy sabroso. A los habitantes del mediodía de España y de algunas provincias del litoral del Mediterráneo, no podrá ménos de recordarles la minuciosidad con que don Enrique describe el tajo de los palmitos el mismo procedimiento, que, en aquellas comarcas, se observa hoy.

Fondon.—El fondo, lo mas hondo; *el fondon del vientre* dice don Enrique.

Fondon del polo segundo, ett.

Juan de Mena. *Coronacion*. cap. i.

Foraño.—Foráneo; exterior ó externo; lo contrario de *entraño*.

Franco, a.—Liberal, dadivoso, bizarro y galante.

Frañir ó frañer.—Quebrantar. Úsase aún hoy en Astúrias.

Fusillo (partir á).—En el arte del trinchar ó cortar, es tajar á lo largo.

G.

Gàllocresta. — Planta medicinal, especie de salvia, cuya hoja se parece á la cresta del gallo. *Salvia horminum.* Lin.

Galocha.—Calzado de madera ó de hierro que servia para lo mismo que los *alcorques* (V. esta palabra.)—Cierto género de lazos de adorno. Era voz de procedencia francesa, ya en el siglo XV.

Gato.—Pez; *gato marino. Anarrhicas lupus* ó el *Silurus catus.*

Gavardina.—Casaca ó túnica ceñida, de faldas largas, con mangas justas y abotonadas.

Gaya sçiençia.—El arte de la poesía.

Gayunba.—Gayomba; la retama olorosa. *Genesta junca.* Lin.

Gelata.—Gelatina.

Gelo, gela.—Se lo; se la.

Generar.—Enjendrar.

Ginitura.—Generacion.

Gorga de Angeles.—Manjar dulce de que en el *Apéndice*—Guisos y Manjares—damos algunos detalles. *Gorga,* llamábase en el siglo XIV el alimento que se daba á las aves de cetrería.

Enpero la *gorga* siempre gela fez de gallina...
Pero Lopez de Ayala. *Lib. de las av. de caça.*

Gorja, por otra parte, significaba, y aun significa, tanto como garganta y tambien, chanza, alegría, regocijo.

Parióme adrede mi madre
¡Ojalá no me pariera!
Aunque estaba cuando me hizo
De *gorja,* naturaleza.
Quevedo. *Rom.*

Gordolobos.—Es esta palabra corrupcion de *guardalobos* nombre con que se ha designado, y acaso se designa aún en algunos puntos de España, la variedad *Verbascum Lichnitis*. Lin., conocida tambien por *Candilera*. Con sus hojas se dice que hacen mechas los pastores y, teniéndolas encendidas por la noche en los rediles, guardan de los lobos. No podemos deducir qué variedad de *Verbascum*, entre las muchas conocidas podria incluir don Enrique entre las *cosas que naçen de la tierra* y se servian como vianda.

Gradesçer.—Agradecer.

Gradilla.—Las parrillas.

Grana.—Paño fino teñido de este color.

Guadamecir.—Cabritilla adobada, con labores estampadas con prensa y doradas á veces. Con ella se guarnecian y forraban muebles y otros utensilios.

Gualardon.—Galardon, premio, recompensa.

Guarnido.—Adornado; asi en lo material como en lo psíquico.

Guisa.—Manera, modo ó semejanza de alguna cosa ó calidad.—De Guisa.—Con condicion, de manera.

H.

Ha, Han.—Hay, tiene, tienen; terc. pers. del S. y del P. del Pres. de Ind. del verbo *aver* ó *haver*.

Hardas.—Lebratos.

Hi ó Hy.—Véase Y.

Homil, Humil.—Humilde, piadoso.

I.

Indudan.—Induzcan.

Injugan.—Incurran.

Intento.—Atento, solícito, cuidadoso.
Intellecto.—Entendimiento, razon, juicio.

Ser apalpado de humano *intellecto*.
Juan de Mena. *Labyrintho*, cop. 26.

J.

Juncadas.—Fruta de sarten.
Jungir.—Añadir, agregar, unir.

L.

Lanpuga.—Pez de mar. *Lampuga pelagicus*. Cuv. y Val.
Lañas.—Lonjas, hablando del tocino.
Lechares.—Las hierbas ó los frutos que tienen un zumo parecido á la leche.
Lechesillas.—Ciertas mollejuelas que tienen en el pecho los cabritos, los carneros, terneras, ett. y son blancas y muy suaves al paladar. Llaman así tambien á las asaduras.
Ledan.—Tercera pers. del P. del Pres. de Subj. del verbo *Leder*, ofender, dañar. Del lat. *ledere*.
Leer.—Enseñar públicamente alguna ciencia ó facultad.
Lesne.—Lene, suave, blando al tacto.
Letuarios.—Conservas; otras veces legumbres.
Licenciar.—Dar licencia, permitir.
Linaloe.—Lignaloe, árbol que se cria en varias partes de las Indias Orientales. Es muy fragante el olor que dá su madera, quemada. *Aquilaria agalocha*. Roxb.
Loba.—Vestidura talar que empezaba por una especie de alzacuello, ceñido al pescuezo, y ensanchándose despues hasta lo último de los hombros, caia perpendicularmente hasta los piés. Solia llevar tambien capirote.

Trahen tambien sotana ó *loba* los Caballeros muy principales como hijos ó hermanos de Condes ó Marqueses.

PEDRO DE MEDINA. *Grandezas de España.*

LOAR.—Alabar.

LUAS.—Guantes.

LUENGO.—Largo.—*Al luengo.*—A lo largo.

LUTIBIUA.—Lubinia. Hierba primulacea cuyas raíces debian emplearse como condimento ó acompañamiento de manjares. Debe ser la *Lysimachia lubinia.* Vent. Y dadas las distracciones frecuentes que padeció el copiante del códice, no es muy aventurado creer que de la palabra *lubinia* hiciese *lutibiua.*

M.

MADOXAS.—Fresas, en cat.—*Fragaria vesca.* Lin.

MAGUER.—Aún, aunque, á pesar de que.

MAÑA ó MANNA.—Maña ó manera. V. la *Nota* primera al PROEMIO del *Arte cisoria.*

MANGAS TRENÇADAS Ó TRANÇADAS.—Mangas cortadas ó partidas, con cintas, hilos ó cordones trenzados que las adornaban ó sujetaban los *cuchillos* ó cortaduras que se hacian de propósito para que luciese debajo otra tela rica, distinta de la de fuera. No es muy seguro, sin embargo, que las ropas acuchilladas se usasen sino muy entrado el siglo XV.

MEFLONES.—Lo mismo que MERLONES y MORLONES.

MENGUA.—Falta.—*A mengua.*—A falta.

MERLONES.—Merlones ó merionas; familia de mamíferos mas conocidos con los nombres de *gerbo*, *gerboa*, *gerbasia* y *kangurú.* La palabra *gerboa* viene del árabe *jerbuha* con que se designa á este roedor. Suponemos que el animal citado

por don Enrique sea el *Macropus giganteus* de Linneo.

MIENTRE.—Miéntras; entretanto.

MILANO.—Pez marino de cuero áspero y cabeza acorazada. *Trigla lucerna.* Brion.

MINISTRAR.—Servir ó ejercitar algun oficio ú ministerio. Don Enrique usa esta palabra en la acepcion de *hacer plato* al rey.

MIENTES (Parar).—Fijar la atencion.

MIRRAST.—Mirrauste. V. *Guisos y Manjares* en el APÉNDICE.

MORFEA.—Afeccion cutánea que consiste en una mancha en forma de ramillete ó en muchas manchas agrupadas en diferentes partes del cuerpo.

MORTERUELO.—V. *Guisos y Manjares* en el APÉNDICE.

MOSELLO.—Pez marino. Mustela? *Squalus mustellus.* Cuv.

MOSQUEADOR ó MOSQUERO.—Instrumento; especie de abanico para espantar las moscas.

MUÇOLA.—Mújol, pescado de carne muy estimada, que tambien se llama *mújil.* Don Enrique le designa con la voz lemosina. *Mugil cephalus* Cuv. y Val.

MULAR (pez).—V. PEZ MULAR.

MUNDIAL.—Mundano.

MUNDO.—Limpio.

MURESILLO.—Morcillo. Carne de morcillo. «Es carne musçilaginosa», dice don Enrique en la página 66.

N.

NONA (hora de).—Una de las horas en que se dividia el dia, desde el tiempo de los romanos y equivalia á las tres de la tarde. Llamábasele tambien *hora de vísperas*; por haberse adoptado la designacion de las horas canónicas, dividíase el dia

artificial, desde las 6 de la mañana hasta las 6 de la tarde, en cuatro porciones. *Prima*, desde las 6 hasta las 9. *Tercia*, desde las 9 hasta las 12. *Sexta*, desde medio dia hasta las tres de la tarde. Esta misma division se habia adoptado para la otra mitad del dia natural, desde las 6 de la tarde ó noche, hasta las 6 de la mañana, si bien estas eran ménos usadas. Decíase tambien *hora de maitines*, por la de media noche.

Mi hija Antonia se fué á Misa y vino á *nona*.
REFRAN ANTIGUO.

O.

OBISPILLO.—La rabadilla en las aves. Su verdadera ortografía es *ovispillo*.

OBRAR.—Ejecutar ó practicar alguna cosa con la accion ó con el entendimiento.

OCCISORIO.—Lo que puede causar muerte violenta.

ONDE.—Donde, en donde, por donde.

OQUEDAD.—Hoquedad, concavidad, hueco.

ORUGA.—Hierba anual comun en toda la Europa meridional, cultivada generalmente en los jardines. Es de sabor acre, urente; se considera como escitante y suelen emplearse sus hojas como condimento para las ensaladas. Con ella se adobaban ó se condimentaban en el siglo XV los manjares y se hacia tambien una salsa con esta hierba, miel ó azúcar y agua llamándose la salsa *oruga de miel* ú *oruga de azúcar*. Es la *Brassica eruca* de Lin.

Los alimentos cálidos que pican como pimiento, *oruga*, mostaza..... y la gran cena, incitan á la lujuria.
DOÑA OLIVA SABUCO DE NANTES. *Philosoph. del homb.* Coloq. I.

Ostia.—Ostra.
Otrotal.—Lo mismo.—Tambien.

P.

Pala.—En las reses y tambien en las aves parece ser el hueso omóplato. Don Enrique designa con el nombre de pala la parte carnosa del muslo de las aves.

Palaçio.—Estancia donde se comia y cenaba; comedor. Del lemosin *palau*. V. la *Nota* referente á esta palabra en el Apendice.

Parar mientes.—Fijar la atencion.

Pan (En).—V. *Guisos* y *Manjares*.

Panno de oro.—Brocado de oro.

Panpano.—Salpa, pez de mar. *Biphoris*. Brug.

Pardilla.—Pájaro de la familia de los gorriones. *Fringilla canabina*. Lin.

Paso.—Accion, hecho de una persona.

Peno.—Cartaginés. Del lat. *penus*.

Penna.—Peña, pena, piel de abrigo con que se guarnecian las vestiduras. Mas especialmente se llamaba *peña* á la marta y al armiño.

Perdusido, a.—Dirijido.

Perseguiendo.—Prosiguiendo.

Pescado.—Está tomado alguna vez por la *carne* de él, esto es, su parte blanca y mollar. *Carne* la denominan los naturalistas icthiólogos.

Pez mular.—Pez del género *Mullus* de Linneo en el que se comprenden los salmonetes, muy estimados ya por los romanos, que los pagaban á precios fabulosos, cuando pasaban de cierto tamaño.

Picador.—Tajo en que se pica, en la cocina.

Pipotea.—V. *Guisos* y *Manjares* en el Apéndice.

Pirofiles.—Pedernal.

Platica.—Práctica.

PONER.—Servir, poner en el plato la vianda, cortada y preparada, al rey ó señor.

PORNA.—Pondrá.

POR SY.—Apartado, solo.

POSADA.—Puesta.—En palacio, algunas de las habitaciones destinadas á los oficiales de servicio. —*Posa.*—Descanso, parada.

PREÇIO.—Estimacion, importancia ó crédito.

PREMIA.—Violencia, opresion.

Que lo fasen por talante de naturalesa... et non por fambre nin por *premia* que les den.
D. ALFONSO X. *Lib. de la Mont. lib. I. Prol.*

PREMIDOS.—Prensados.

PREORDENAR.—Ordenar de antemano.

PRESUMAÇION.—Presuncion.

PREUNIA.—Prevencion.

PRIETO, A.—Negro, a.

PRIMA (hora de).—Véase NONA.

PROFAÇAR.—Profazar, abominar, censurar ó decir mal de alguna persona ó cosa.

Puede cada vn ome que non vala menos o que non sea infamado, *profaçar* a otro que lo sea.
D. ALFONSO X.—*Part. VII. tit.* 5.°

Catad que profaçan de vos las naçiones.
JUAN DE MENA. *Cap.* 6.° *las añadidas.*

PROMISION.—Promesa ú ofrecimiento.

PROPERAÇION.—Ligereza, rapidez.

PROPINAR.—Juntar, allegar.

PUNEN.—De *punar* ò *punnar,* procurar.

PUNICION.—Castigo.

PUNIDO, A.—Castigado.

PUNGANES / PUNJANES —Del lem. *pungant*, pungente, hierrecillo puntiagudo para sacar de su concha las os-

tras y comerlas. Este instrumento ya usaban los romanos con el nombre de *cochœare*, si bien de muy distinta forma, pero para el mismo objeto.

PUSITICAMENTE.—Con regalo, con esmero.

Q.

QUESADA, QUESADILLA.—V. *Guisos y Manjares* en el APÉNDICE.

QUADROPEAS
QUADROPENTAS —Cuadrúpedos.
QUATROPEDIAS

QUITAÇION.—Salario, sueldo.

R.

RASAR.—Raer.—Rozar.

RRAÇILMENTE.—Rafezmente, fácilmente.

RREDRADA.—Arredrada, apartada, separada.

REFUGO.—Refugio, amparo.

REPUSION.—Reposicion.

REQUISION.—Requisicion, requirimiento, demanda.

RESÇITADO.—Recitado, enseñado por reglas.

ROPA.—Prenda de vestir, suelta y larga, con mangas perdidas, que se traia sobre otra, ceñida y ajustada al cuerpo.

Ropas largas con mangas en punta que nombran gramalla de terciopelo.

DIEGO DE COLMENARES. *Historia de Segovia. cap.* 44.

S.

SABOGA.—Especie de sábalo, pez de mar. *Sclupea alosa*. Cuv.

SALA.—Convite, banquete, sarao. En el siglo XVI se usaba aún en esta antigua acepcion.

El Rey les tuvo gran *sala* y fiesta en el Palacio mayor.

Zurita. *Anal. de Arag. lib. IX, cap.* 62.

Salpreso.—Adobado con sal y prensado.

Salse.—Sauce.

Salua.—Salva; era el acto de probar el manjar, agua y licores que se servia al rey ó señor, costumbre antiquísima en los palacios y casas principales. «Esta ceremonia se llamó «hacer la salva» —dice Covarrubias—porque da á entender que está á salvo (el señor) de toda traicion y engaño.» Hacian la salva de los manjares, ante el rey, el maestresala y el trinchante, despues de haberla hecho el cocinero en la cocina; de las aguas y vinos el copero. Pero este oficio solia desempeñarle la persona de mas distincion que se hallaba presente. Don Pedro IV de Aragon se ocupa con notable insistencia de esta prevencion de hacer la salva, en casi todos los capítulos de sus *Ordinations* para el regimiento de todos los oficiales de su corte. No solo de lo que habia de comer ó beber el rey ó príncipe se hacia salva, sino de cuanto habia de tocar y aun de muchas cosas que solo habia de tener cerca.

la daua (la espada) al camarero, fecha la *salua*, e el camarero hazia otra *salua* e ponia el espada a par de la cabecera de la cama.

Gonzalo Fern. de Oviedo. *Lib. de la Cam.*

...e *besando* los candeleros, vno a vno, los pone donde han de estar... e si se halla presente el çerero mayor, dale los candeleros su theniente, hecha la *salua*.

Ibid.

Don Enrique de Villena da muy curiosas noticias sobre las diversas clases de salvas que se hacian.

Saluaginas.—Fieras ó animales bravíos. Aplicóse tambien como adjetivo á la carne del jabalí, ciervo, ett.

Sancochado. — Salcochado; la vianda medio cruda y sin sazonar.

Sayo.—Una como casaca hueca, larga, cerrada de arriba abajo, con botones ó agujetas.

Sauina.—Arbusto cuya parte leñosa, principalmente, desprende penetrante y agradable olor. *Sabina officinalis*, Lin. ó *Juniperus comunis*, que es el enebro.

Sentir.—Oler, en la acepcion de despedir olor.

Seruillas.—Zapatillas de cordoban con suela muy delgada. La verdadera ortografía de esta palabra es *xeruillas* por su procedencia arábiga; pero por la pronunciacion que tuvo la *x* hasta el siglo XVII, cuando ménos, vino á confundirse y á ser sustituida esta letra en la escritura con la *s* así en esta como en otras muchas palabras. V. la *Nota* 1.ª del Apéndice.

Setena.—Pena con que antiguamente se obligaba á que se pagase el siete tanto.—*Pagarlo con las* setenas.—Frase que explica el daño ó castigo que alguno ha padecido, desigual ó excesivo á la culpa que cometió y en este sentido la usa don Enrique.

Sexta (hora de).—Véase Nona.

Seyson.—Sison, especie de abutarda pequeña. *Otis tetrax*. L.

Sobrrayo ó Solrrayo.—Pez de mar. *Raia*. Lin.

Socarrar.—Chamuscar; lem. val.

So la.—Debajo de la.

Son (En buen).—En buen modo ó manera.

Siquiere.—O; ó sea.

Sudario.— Lo mismo que *alhareme* pero de tela mas tupida. Ambos pendian de la *rosca* ó doblez que á guisa de adorno se llevaba sobre el bonete y, cayendo luego sobre el hombro izquierdo,

se rodeaba en mas de una vuelta, á veces, alrededor de entrambos. Servia de abrigo, para resguardar el rostro, y para limpiarse el sudor de él.

Sitiologia. — Tratado de los alimentos. Está compuesta esta palabra de las dos griegas Σιτίον, alimento y λογος, doctrina; y aunque no la registra la última edicion del *Diccionario de la Academia*, está admitida en todos los países con tanto motivo, por lo menos, como en el nuestro están aceptadas otras muchas de semejante composicion. El diccionario de Dominguez y el *Enciclopédico de la Lengua castellana* sí la registran.

T.

Tabardo.—Especie de capilla con mangas bobas ó perdidas, esto es, muy anchas, abiertas y sin puños y que se usaba como sobretodo.

E entonce se hordeno que los judios traxessen *tabardos* con vna señal bermeja.

Cron. de don Juan II.

Tajadero ó Tajador.—El plato en que se servia el manjar sin caldo á cada uno, pues el caldoso ó con mucha salsa y las viandas líquidas se servian en escudillas.

Non ouo ninguno que comiese sinon en plata: et el rrey et los altos omes comian en escudillas et en *tajadores* de oro fino.

Crónica del Cid.

Et dioles cien caballos ensillados et enfrenados, et dies taças de oro, et cient vasos de plata et escodillas, et *tajaderos* et otras cosas.

Cron. Gen. *Part. IV. cap.* 3.

Talante.—Modo ó manera de ejecutar alguna

cosa.—Voluntad, gusto.—Semblante, disposicion personal.—Estado ó calidad de las cosas.

Tan.—Tanto ó tan grande.

Taraçon.—Tarazon; el trozo que se corta ó parte de alguna pieza de carne ó pescado; mas comunmente se entiende de este.

Tasugo.—Tejon. *Meles taxus.* Pallas.

Tentacion.—Tentativa.

Tér.—Tener.

Terçenel.—Tercianela; tela de seda semejante al tafetan, pero mas doble y lustrosa.

Tercia (hora de).—Véase Nona.

Terná.—Tendrá.

Tierra cocha.—Ladrillo.

Tiesta.—Tiesa, dura, firme, sólida.

Tirar.—Sacar. Quitar ó separar.

Toba ó Toua.—Caña del cardo borriquero.

Tocarse, Tocar.—Peinar el cabello, componerle con cintas, lazos y otros adornos. Úsase tambien como recíproco. Cubrírsela con el sombrero, bonete ó cualquiera otra pieza de las usadas para este objeto.

Todavía.—Siempre y tambien.—V. la *Nota* sobre el estilo del *Arte cisoria.*

Torquella.—Crespilla ó cagarria, hongo. Es el nombre genérico científico. *Torquella sculenta.* V. Crespilla. Tambien designa don Enrique con el nombre de *torquella* un pez que desconocemos.

Tosta.—Costra.

Touaia, Touaja.—Tohalla.

Trançadas.—V. Mangas.

Trauieso.—Través.

Trestiga.—Cloaca.

Tuerdega, Turdiga.—Tira ó lista del largo de la res ó pescado grande, no muy ancha.

Tuerto.—Culpa, agravio, sinrazon, injuria.

Turma.—Criadilla de carnero y tambien la de tierra ó trufa.

U.

Uno (en).—Juntamente.

V.

Vaccinatorias ó Vancinatorias.—Debe ser en todo caso *vaciatorias*, del verbo *vaciar* que en sentido figurado se tomó por no obrar bien ó no emplear el tiempo en obras dignas. Don Enrique usa este vocablo en equivalencia de *nefandas*.

Vafo.—Vaho.

Varillas.—Los huesos largos que forman la quijada y se unen por debajo de la barba, en las reses.

Vestinal, Vestinilidad.—V. Bestinal.

Vesar, se.—V. Abesar.

Vero.—Maña.

Veso, Veço.—Costumbre, ocasion, peligro.

Porque despues por el mal *veço* ú costumbre non caygan en perjuros.

Juan R. del Padr. *Carro de las Donas. Lib IV.*

Visto.—Viso, lo mismo que vista.

Ca ansi como quando el *viso* es sano et claro vé de lueñe las cosas...

D. Alfonso X. *Part. II Tit.* 3.º

Vno (en).—Juntamente

Vxonia.—*Oxonia* ú *Oxonium*, nombre antiguo de la ciudad de Oxford, en Inglaterra, célebre por su universidad—que cita don Enrique—que era ya notable en el siglo xiii por la teología escolástica y los estudios filosóficos que en ella se seguian. Profesor de teología fué en ella el célebre Juan de Wicliff ó Wicleff cuyas doctrinas hicieron

tan gran sensacion en la Universidad que estuvieron á pique de producir un cisma, cuando fueron declaradas heréticas.

X.

Xeme.—Palmo.

Xeta.—Seta.

Xibia.—Sepia, molusco muy parecido al calamar. *Sepia officinalis.* Lin.

Y.

Yusso.—Abajo, debajo. *Vide* Ayuso.

Y.—Adverbio de lugar que significaba *allí, ahí* ó *aquí.* Procedió del adverbio latino *hic*, que se sincopó primero en *hi* y se transformó muy pronto en *y.* Hoy le conserva el catalan en los mismos casos que le empleó el romance castellano. En tiempos de don Enrique de Villena estaba ya en desuso, pero en las citas que hemos hecho de las *Partidas*, principalmente, encontrará el lector á cada paso este adverbio.

TABLAS.

TABLA OSOMÁTICA.

TABLA ANALÍTICA.

19

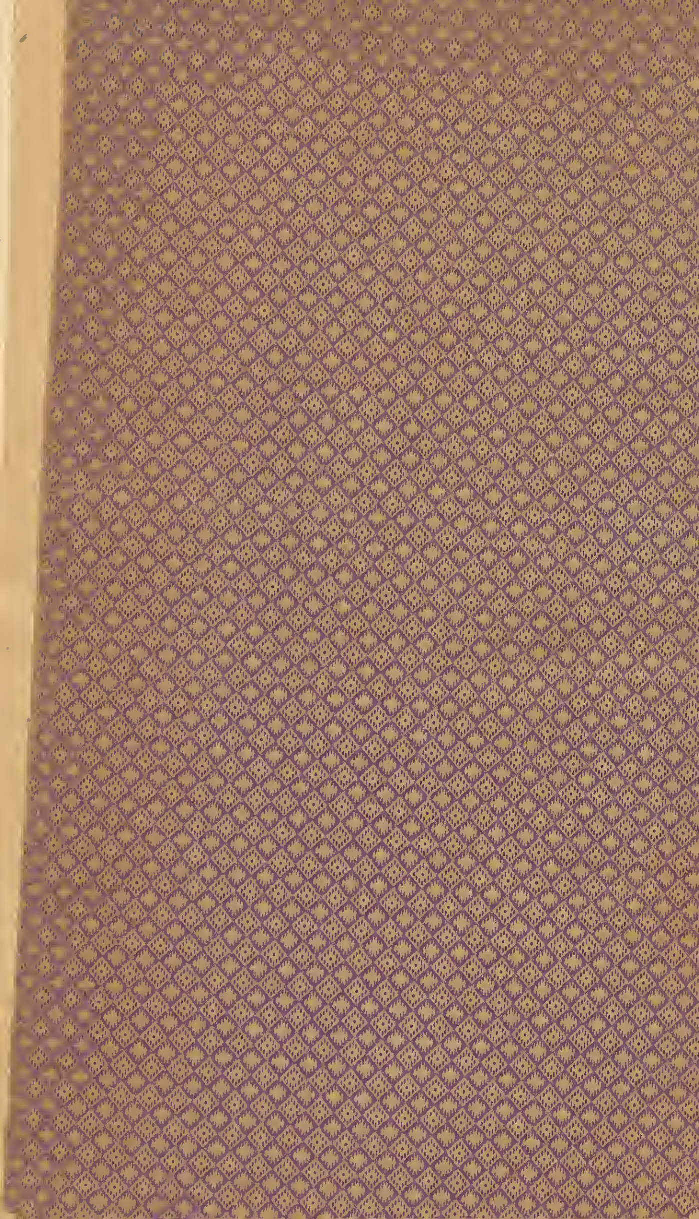
TABLA GENERAL

DE LAS MATERIAS CONTENIDAS EN ESTE LIBRO.

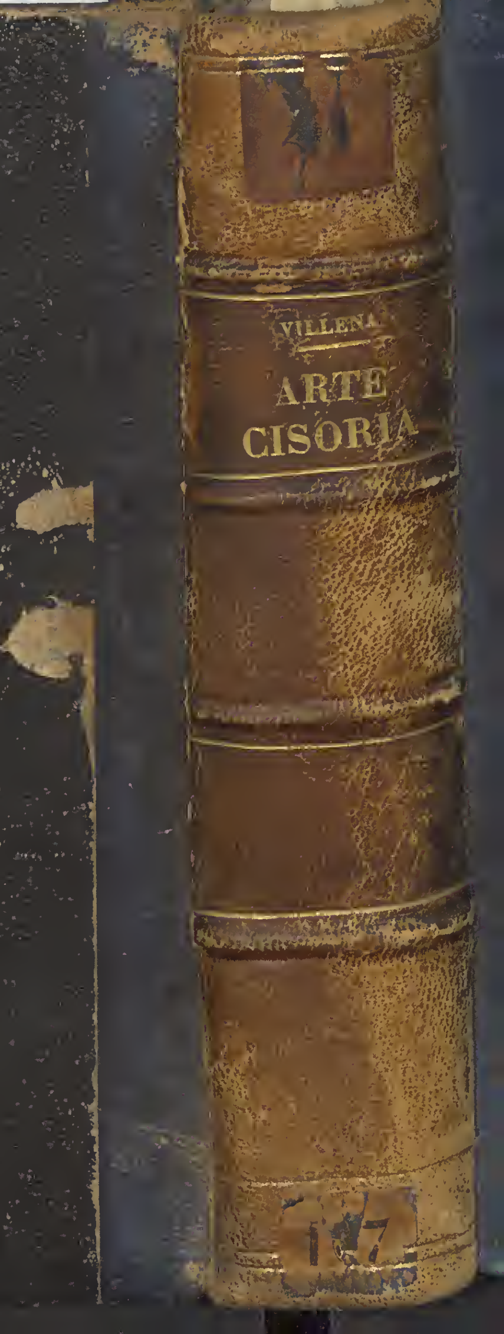
CORRIGENDA ET ADDENDA

Pág.	*Línea*	*Dice*	*Léase*
xvi	16	don Enrique X	don Enrique
xvii	22	hijos bastardos	hijas bastardas
xxii	4	1304	1404
xxvi	27	1312	1412
xxxvi	10	Lanzó pues sobre la opinion don Enrique...	Lanzó, pues, la opinion sobre don Enrique...
xliii	29	en	es
xlv	22	forma	fama
lxxi	15	vocables	vocablos
lxxxiv	10	estadio	estudio
9	16	çinna	çima
10	22	della	dello
13	9	por los celestiales cursos mundanos, destruymiento ygneo e aqueo...	por los celestiales cursos, mundanos destruymiento igneo e aqueo...
18	25	cçcho	cocho
»	34	çuero	cuero
20	18	perque	porque
24	22	edonda	redonda
48	13	boca	broca
52	11	abrir	cobrir
56	30	carne de muslos	carne de muslos (ó músculos)
92	19	perptuaçion	perpetuaçion
103	22	á la saña	la saña
106	7	caso	casa
»	11	casa	caso
198	31	Clairvoux	Clairvaux
205	4	Servíase	Servia
211	1.ª de la nota	Blanaas	Blancas
213	20	poncems, confits	poncems confits,
215	última	al	la
221	32	Pág. 93	Pág. 95
223	4	*svlla*	*sylla*
234	8	que el último	que es el último
250	15	aud	and
»	19	*aud*	*and*
300	24	*gxxiii*	*xxxiii*

El presente libro acabóse de impri-
mir en la condal ciudad de Bar-
celonà, en la imprenta de
la Renaixensa, por Pe-
dro Aldavert, á los
trece dias del mes
de Mayo de mil
ochocientos
y setenta
y nueve
años




Biblioteca
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
600705454


VILLENA
ARTE
CISORIA